ANNO XXV — Roma, 16 Gennaio 1929 - VII — FASCICOLO 556

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

Per l'istruzione "pratica" dei Contadini

Fra la poderosa e svariata mole dei provvedimenti, che il Governo ha sottoposto al Parlamento nelle sue ultime recenti tornate a favore dell'Agricoltura, è pure compreso quello che concerne l'istruzione «*pratica*» dei contadini, o meglio dei figli dei contadini.

Di proposito abbiamo, anche nel titolo, sottolineata la parola *pratica*, perchè essa chiarisce bene l'essenza e la finalità del nuovo decreto trasformato in Legge.

Il provvedimento mira sopratutto a fornire le nuove generazioni — i balilla dei rurali — di tutte quelle cognizioni generali e speciali, e particolarmente locali, che sono indispensabii per la preparazione e l'esecuzione dei lavori agricoli, secondo i nuovi e razionali metodi di pratico perfezionamento della coltura e degli allevamenti.

L'on. Miliani, nella sua chiara relazione precedente il disegno di legge sottoposto all'approvazione della Camera il 1° dicembre 1928, quando già era stato approvato dal Senato, disse che nessuno può dubitare della necessità di istruire praticamente il contadino, come non vi ha chi possa mettere in dubbio la necessità dell'addestramento dei semplici soldati per avere un buon esercito.

Potrebbe dirsi che, questa necessità di una buona e completa coltura pratica per i contadini, supera ancora quella pel soldato. Perchè questi può, in parte, supplire col coraggio e colla forza di difesa e di offesa naturale, mentre il contadino, che lotta colla terra e che deve combattere non una ma dieci, ma venti battaglie, deve per forza essere fornito di una completa dote di cognizioni pratiche e razionali.

Nè si può dire che basti quello che il fanciullo apprende dagli ascendenti. La teoria del «*così faceva mio Padre*» venne dimostrata, in molti e molti casi, fallace e deleteria per l'agricoltura. Anche qui bisogna seguire i tempi. Ed anche fra i contadini adulti ci sono ancora dei testoni, che non vogliono saperne di norme nuove e pretendono che i figli li seguano anche nei loro più gravi errori di coltivazione.

Questi corsi pratici speciali, che comprendono da 15 a trenta lezioni per ogni stagione, devono essere frequentati da tutti i ragazzi che hanno compiuti i 14 anni ed anche dai più grandi fino ai 25. Così vuole la legge. E i contadini devono mandare, ad ogni costo, i loro figli ai singoli corsi del luogo, che saranno istituiti a cura della locale e più prossima Cattedra Ambulante di Agricoltura.

E non devono fare gli arcigni od... i testoni impenitenti, se il ragazzo, tornando dalla lezione, parlerà loro di pratiche nuove e chiederà di poterle applicare, a tutto vantaggio dei loro poderi e dei futuri raccolti.

Dal canto loro i dirigenti delle Cattedre Ambulanti di Agricoltura — che tanto bene, da anni, vanno facendo per l'agricoltura, con passione e spesso con gravi sacrifizi di persona — devono essere pervasi dello spirito di assoluta praticità che domina la nuova legge e devono sforzarsi nelle loro lezioni, ed in quelle che faranno impartire dai loro incaricati, di lasciar da parte la teoria e la dottrina, di cui purtroppo per l'addietro si usava infarcire e rimpinzare le giovani menti degli scolari.

Ciò si potrà fare, anzi si dovrà fare ancora nelle R. Scuole Medie e Superiori, frequentate dai giovani che hanno già cervello e coltura adatti per capirle.

Ma, per carità agricola, ai ragazzi dei contadini si parli alla buona, praticamente ed afferrabilmente. Così nelle lezioni ordinarie, come anche più in quelle che si impartiranno negli appositi *Poderi di addestramento pratico*, che la stessa legge provvidamente istituisce per i giovani contadini dai 14 ai 17 anni.

Dice ben chiaro l'articolo 11 della nuova legge:

«L'ordinamento dei Poderi dovrà corrispondere alle colture, allevamenti e industrie agrarie prevalenti nella provincia, e in special modo nella zona in cui ciascun Podere è situato, e l'addestramento pratico dei giovani che vi vengono accolti rispecchierà, per le varie branche, il carattere dell'agricoltura locale».

C. A. CORTINA

OLIVE DA CONCIA

Dell'importanza che ha la produzione delle olive da tavola, ricercate nei più importanti mercati italiani e specialmente ricercatissime all'estero, merita farne cenno per mettere in evidenza tutta l'utilità della produzione di olive opportunamente addolcite e rese commestibili.

Veramente in Italia la coltivazione degli olivi per frutto edule è poco estesa e acquista soltanto una particolare importanza in alcune ristrette plaghe oleifere della media e bassa Italia. Ma anche alcune varietà di olive da olio si prestano benissimo all'indolcimento, così che anche nella Penisola possono, volendosi, esserne destinate all'indolcimento considerevoli quantità.

In genere sono da preferirsi le olive verdi, da salamoia, di più bella figura, di più gustoso sapore; ma anche le olive nere si prestano all'indolcimento ed anzi in alcuni mercati si preferiscono alle prime.

Si destinano alla salamoia le olive verdi di speciali varietà a frutto grosso; l'ascolana, la cucca, la Santa Caterina, la bella di Spagna, la S. Agostino, ecc.

Per rendere commestibili le olive verdi, che di solito si staccano dalla pianta prima dell'invaiamento, ai primi di ottobre, occorre privarle dai succhi amari e astringenti contenuti nel frutto acerbo. Ciò viene fatto sottoponendo le drupe al trattamento della «concia». Vari sono i metodi di indolcimento. Qui se ne descrivono i più usati: il metodo casalingo, quello industriale.

Il metodo casalingo si distingue in:

a) *l'Ascolano* — consiste nel tenere immerse le olive per un determinato tempo (da sei a venti ore a seconda della qualità dell'oliva) in una poltiglia formata di 4 parti di cenere stacciata e una parte di calce viva sfiorita, con acqua quanto basta affinchè si raggiunga la densità giusta stabilita dal galleggiare di un uovo fresco.

Le olive vengono tenute sommerse per tutta la duranta del trattamento.

Quando la polpa delle olive è totalmente ingiallita (il che si osserva con assaggi) le olive vengono bene liberate dalla poltiglia e sottoposte ad un lavaggio prolungato di 6-8 giorni in acqua fresca, meglio corrente, oppure rinnovabile tre volte al giorno.

Il lavaggio in acqua è necessario per liberare i frutti dal sapore saponoso-alcalino che acquistano nel «ranno».

Ultimato l'indolcimento le olive si conservano in bagno di sale (salamoia) al 10 % nei primi tempi, rinnovando la soluzione salina ogni 8-10 giorni e al 4/5 % da ultimo, rinnovando la salamoia ogni mese e aggiungendo di solito pezzetti di gambo di finocchio selvatico che comunicano alle olive un gradevole sapore.

Le olive così indolcite si pongono in commercio in bariletti di legno o in latte: meglio l'uso dei recipienti di vetro a forma di bariletti, contenenti una ventina di olive.

Le olive grosse indolcite di prima scelta possono essere private del nocciolo con una speciale macchinetta, riempite di filetti di acciughe, capperi, peperoncini rossi e poste sott'olio.

b) *l'Andriese* — in Andria usasi indolcire le olive in un ranno formato da cinque parti di cenere, una di calce, dieci di acqua. Il trattamento con acqua non si usa protrarlo oltre la terza giornata, dopo di che subito le olive vengono messe in salamoia.

Il metodo industriale consiste nell'indolcire le olive in una soluzione di idrato sodico a 4° Bé. (gr. 200 di soda commerciale in cc. 1600 circa di acqua) tenendovi le drupe sommerse un tempo variabile a seconda della dureza di esse (6-10 ore circa).

Avvenuto l'ingiallimento di 2/3 della polpa (ciò che si avverte saggiando con un temperino) si passano le olive al bagno di acqua per 6-8 giorni e quindi alla salamoia. Nel metodo industriale l'aroma viene comunicato all'oliva aggiungendo alla salamoia il decotto filtrato di alcune droghe.

Alla concia delle olive nere si destinano olive piuttosto grosse (la Morellona di Grecia, l'oliva di Ferrandina, di Gaeta, la Taggiasca ed altre).

L'indolcimento delle olive nere si fa in diversissimi modi:

a) *all'acqua corrente* — consiste nel tenere le olive mature (si presta egregiamente a questo indolcimento l'oliva taggiasca di Liguria) sommerse in acqua corrente per 10-15 giorni. Se non si dispone di acqua corrente, l'indolcimento si fa cambiando l'acqua una volta al giorno per una ventina di giorni. Dopo indolcite, le olive si conservano nella salamoia al 5 %, con odore di finocchio;

b) *olive seccate sott'olio* — non so se altri praticano questo metodo: io lo adotto e trovo ottime le olive così conciate. Si dispongono le olive ben mature in tele o in graticci all'azione del sole dopo averle lavate bene, spargendo sopra abbondante quantità di sale. Quando sono bene passite hanno pure raggiunto un grado di indolcimento sufficiente. Si dispongono allora le olive in barattoli di vetro aggiungendo buon olio di oliva e scorza di limone.

Dopo alcuni giorni acquistano un gradevolissimo sapore che rende le olive appetitosissime;

c) *olive al forno* — si fanno disseccare le olive al forno dopo lavaggio Si dispongono poi le olive in barili di legno stratificandole con sale.

* * *

La produzione delle olive da tavola deve essere incrementata in modo conveniente in Italia. Ingenti quantità di olive indolcite vengono da noi importate, mentre l'Italia potrebbe annoverare tra i suoi prodotti di esportazione anche le olive: nere e verdi.

Tale produzione è certo assai rimunerativa e dovrebbe appunto spronare gli olivicoltori a praticare questa speciale industria prettamente agricola.

Con una sapiente organizzazione commerciale, cosa raggiungibilissima oggi che sono in piena funzione le Sezioni Orto frutticole delle Federazioni provinciali dei Sindacati fascisti agricoltori, l'Italia dovrà svincolarsi dall'onere dell'importazione di olive da tavola e dovrà anzi lanciare con presentazione impeccabile le olive ben confezionate scelte delle varietà.

Prof. C. CAROCCI BUZI.

Una eccellente Iniziativa del Consigliere Delegato della „Banca Agricola Italiana"

Tra le numerose, più o meno pratiche iniziative, che furono qua e là, in Italia, prese in questi ultimi tempi per seguire l'esempio magnifico del Duce Mussolini, in pro' dell'aumento della popolazione, vogliamo segnalare quella dell'amministratore delegato di un grande e fiorente Istituto bancario, che svolge particolarmente la sua azione nel campo agricolo nazionale.

Il Comm. Tibò — che, nel breve tempo dacchè soprassiede alla suprema direzione della *Banca Agricola Italiana* (con sede centrale in Torino e ramificazioni in tutta Italia) ha saputo dare al suo istituto un meraviglioso sviluppo — ha stanziato pel 1929 un premio di L. 10.000 da ripartirsi fra i bimbi degli impiegati della *Banca Agricola Italiana*, che sono centinaia, i quali nasceranno durante quest'anno.

E' un esempio patriottico che dovrebbe avere molte imitazioni.

Trapianto e trapiantatrici del riso in Italia

Sino al 1913 il trapianto del riso non era in uso in Iatlia quale pratica colturale. Talvolta gli agricoltori lo eseguivano su ristrettissime superfici e precisamente dove per inclemenza del clima primaverile si determinavano fallanze nella nascita del riso. Ma al di fuori di questa ristretta applicazione occasionale, il trapianto del riso era ritenuto non conveniente sia per la spesa, che per la produzione. In verità, i nostri risicultori non avevano torto, perchè così apparivano i risultati. Quelle ristrette applicazioni fatte senza mano d'opera specializzata, in punti ingrata della risaia, come alle *imboccature*, oppure in tratti sofferenti di *sortume*, non potevano costituire

Fig. 28. — Trapianto a mano.

degli adeguati saggi di prova: si era quindi tratti a perpetuare una convinzione errata.

Fu solamente nel 1913, dopo il viaggio al Brasile del Direttore della Stazione Sperimentale, prof. Novello Novelli, che si potè constatare quanto fosse vantaggioso il trapianto, fatto con metodica organizzazione. Non era una scoperta che si faceva, perchè era risaputo che in oriente, culla del riso, il trapianto è praticato fin dai più antichi tempi; ed ancora in Ispagna, ad una latitudine di poco inferiore alla nostra. Ma non si conoscevano bene le modalità applicative e si ritenevano assai diverse le nostre condizioni d'ambiente da quelle di quei paesi oltremarini. Di ritorno da quel viaggio il professor Novelli propagandò immediatamente il trapianto in Italia, dettandone le pratiche da seguire e facendo venire un apposita squadra di operai trapiantatori dalla Spagna, per insegnare agli operai nostri il metodo di un trapianto facile e svelto.

La nuova pratica non incontrò subito nè il favore degli agricoltori, nè quello di molti tecnici; i primi per un'innata diffidenza verso tutto ciò che esce dalle comuni tradizioni, gli altri per il concetto che il trapianto fosse un plus-lavoro non compensato dai vantaggi, una laboriosità da orticultore impropria per le grandi colture estensive. Furono così necessari, all'inizio, dei Concorsi che servissero a stimolare i risicultori a farne l'introduzione sperimentale, onde potessero conoscerne i vantaggi. Bastarono pochi di questi concorsi perchè il trapianto si diffondesse in tutte le zone risicole, e ciò in virtù dei vantaggi che offre, i quali si possono riassumere nel seguente decalogo del prof. Novelli:

1° *Il trapianto permette di ricavare, dallo stesso terreno che sarà coltivato a riso, un primo prodotto (colza, ravizzone, seme di trifoglio incarnato, grano, segale, maggengo) od un abbondante sovescio verde;*

2° *permette di ritardare la sommersione del terreno di circa un mese e mezzo, con relativo risparmio d'acqua in un periodo di ordinaria carestia, e con grande beneficio delle condizioni fisico-chimiche e biochimiche del terreno;*

3° *rende possibile di seminare nei semenzai molto per tempo i risi tardivi.*

4° *offre la possibilità di riparare alle fallanze e di avere quindi la sicurezza di ottenere sempre risaie con vegetazione uniforme, regolare e completa;*

5° *permette di eliminare la mondatura provocando un graduale esaurimento delle riserve di semi infesti del terreno e di eliminare pure gli inconvenienti recati dalle alghe galleggianti mentre il riso seminato a spaglio è ancora sott'acqua;*

6° *l'introduzione, anche se parziale, del trapianto permette una più regolare distribuzione dei lavori nelle aziende e nelle regioni risicole durante la semina e la mondatura;*

7° *il trapiantamento, mentre, abbreviando la durata della sommersione concorre a migliorare le condizioni igieniche generali dell'ambiente risicolo, è poi per sè stesso lavoro più igienico della mondatura, perchè viene eseguito in terreno appena sommerso; è poi operazione che può essere data ed eseguita a cottimo;*

8° *offre la possibilità di ottenere risoni più genuini e ben selezionati quando pel semenzaio si adoperi seme puro, ed offre pure la possibilità di lottare contro le varietà di riso* rosso *e di* riso crodo, *poichè così non vegeta e matura che il riso trapiantato; inoltre potrebbe permettere di effettuare nelle piantine che vengono trapiantate una sommaria selezione con lo scartare, ove fosse il caso, le piantine meno vigorose che nel semenzaio avessero sofferto o ritardato;*

9° *dà al riso massima resistenza all'allettamento ed alle malattie;*

10° *permette di conseguire le più alte produzioni e la migliore qualità per esse.*

Il vantaggio di maggiore importanza è quello del doppio prodotto. Normalmente si raccoglie un taglio di maggengo, oppure un prodotto di grano precoce.

Ritenendo oggigiorno l'estensione del trapianto in Italia di 15.000 ha, circa si può calcolare una maggior produzione di fieno maggengo di 1.500.000 qli. pari ad un valore medio di 75.000.000 di lire. Come si vede questa resa di un secondo prodotto è abbastanza rilevante.

Fig. 29 — Semenzaio di riso. Inizio dell'estirpamento.

Si ritiene tuttora erroneamente da pochi agricoltori che le spese siano molto forti per il trapianto. Questa credenza è ormai infondata. Spende molto chi non ha maestranza addestrata e chi non organizza bene tutto il corso del lavoro dall'estirpamento alla messa a dimora. Ma coloro che posseggono buona tecnica e buoni operai non spendono più di 100-200 lire per ha. di quanto costa la mondatura del riso, la quale viene ad essere eliminata nella quasi totalità. Anzi vi sono degli agricoltori, così bene attrezzati per il trapianto, che riescono a

non spendere di più della mondatura, la quale, purtroppo, costa dalle 600 alle 800 lire per ha.

Il trapianto è però, finora, limitato all'anno dell'inizio della rotazione del riso: non si compie ancora in tutti i 3 o 4 anni di coltivazione continua del cereale. La ragione di questa restrizione, come pure della attuale e lenta diffusione oltre ai 15.000 ha (superficie approssimata dell'attuale coltivazione a trapianto) si deve ricercare nella deficienza della mano d'opera. E' questo l'ostacolo maggiore ad un largo sviluppo del

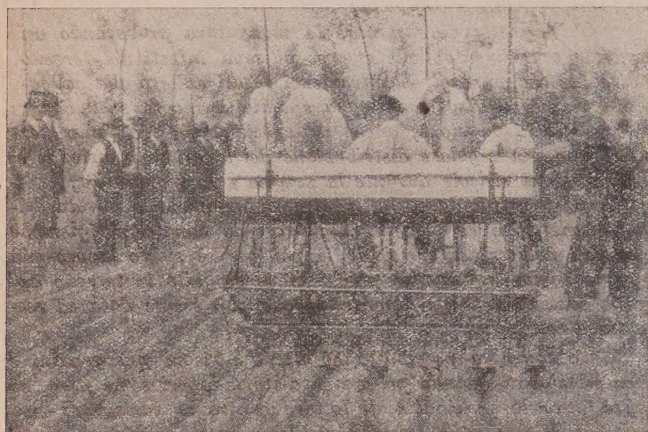



Fig. 30. — Trapiantatrice automatica «Porta e Rossi».

trapianto. Purtroppo esso si compie in un periodo in cui si accumulano molti lavori, in particolare la fienagione, il taglio dei grani e la mondatura. Ne deriva un largo impiego di mano d'opera, e conseguentemente una scarsità, nonostante le larghe immigrazioni che provengono dalle zone non risicole. Per accrescere tale mano d'opera si dovrebbe salire a dei sopraprezzi poco convenienti all'economia del lavoro.

Nonostante questo fatto ognuno può comprendere l'importanza della diffusione del trapianto, quindi della necessità

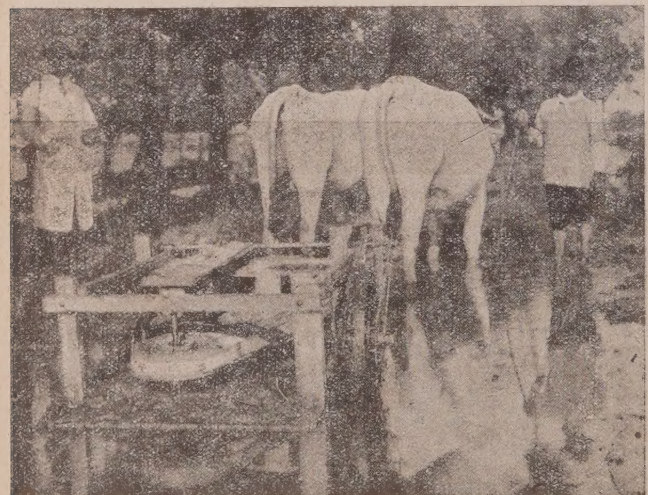



Fig. 31. — Estirpatrice «Tarchetti».

di superare tale contrastante difficoltà. E' appunto una ragione di questa difficoltà che la Stazione Sperimentale di Risicultura ha volto tutta la propria cura a provocare gli studi per le ricerche di macchine *trapiantatrici* ed *estirpatrici*. Nel 1926 fu bandito il 1° concorso per le trapiantatrici e nel giugno del corrente anno si bandirono due concorsi: l'uno per le trapiantatrici, l'altro per le estirpatrici. Per le trapiantatrici si presentarono 12 macchine automatiche e 2 semi-automatiche; per le estirpatrici una macchina sola.

L'estirpatrice non funzionò ma possedeva degli ottimi congegni che perfezionati potranno rendere la macchina di pratica utilità.

Dalle trapiantatrici semi-automatiche si ebbero dei risultati pratici molto soddisfacenti. Tali macchine sono già diffuse presso gli agricoltori da un paio d'anni e permettono una economia di tempo di circa il 30 % sul lavoro manuale. Ma esse non raggiungono ancora lo scopo di una grande diminuzione di mano d'opera. Sono quindi macchine di carattere sussidiario in funzione transitoria in attesa dell'applicazione delle automatiche.

Le automatiche nel 1926 non funzionavano affatto. Nel 1927 invece oltre mezza dozzina funzionarono ed alcune di esse raggiunsero rendimenti del 70-80 %. Queste trapiantatrici non sono ancora perfette, ma il loro già elevato rendimento denota che è prossima la soluzione integrale del problema. Per chi ha conoscenza di meccanica agraria sa benissimo quanto generalmente sia lento il progresso in questo campo; l'aver in due anni raggiunto tali risultati quanto siano stati il fervore e lo zelo dei costruttori, per lo studio delle macchine: per talune, in due anni, si sono fatte sei edizioni, con sacrificio di spese fortissime.

Noi riteniamo che in un avvenire molto prossimo compariranno trapiantatrici automatiche perfette. Evidentemente il campo della loro applicazione non sarà soltanto la risaia, bensì verranno modificate anche per il trapianto degli altri cereali, specialmente del grano, di cui i tecnici agrari hanno già riscontrato importanti vantaggi

Quando tale scopo sarà raggiunto la meccanica agraria nazionale avrà l'orgoglio, avanti ad ogni altro Paese (per la gran parte con risaie assai più numerose delle nostre), di aver trovato per prima delle macchine di primissima importanza che certo daranno un nuovo impulso al progresso delle colture cerealifere.

Ing. G. SAMPIETRO.

I consigli dell'on. Marescalchi per miscelare vini diversi

Ecco i consigli che l'autorevole On. Marescalchi dà per una buona miscela di vini:

1. — Non si devono mescolare vini sani con vini malati o difettosi.

2. — Pel taglio di vino giovane con vecchio, aver riguardo che il giovane sia ben defecato e finito; meglio se ha subìto almeno tre travasi: o se fu filtrato o chiarificato.

3. — I vini giovani appena fatti, con zucchero ancora indecomposto, possono essere convenientemente mescolati: la lenta fermentazione amalgamerà meglio i caratteri.

4. — Procurarsi i dati analitici, almeno per quanto riflette alcool e acidità, e possibilmente anche le materie estrattive, dei vari vini, allo scopo di calcolare le proporzioni da impiegarsi.

5. — Fare le prove di mescolanza in cilindro o provetta graduata, esperimentando le varie proporzioni dei componenti. Lasciar tempo di reagire prima di decidere e possibilmente accelerare il risultato della fusione scaldando la miscela fatta in bottiglia a bagno maria a 30-35 C.

6. — Se i vini che si mescolano sono tutti giovani e poveri di tannino (vini bianchi vergini, vini rossi deboli, ecc.), gioverà molto aggiungere 10-20 gr. di tannino per ettolitro sciolto in poco spirito di vino per facilitare la buona fusione dei vari elementi e assicurare la *tenuta* del taglio.

7. — Per vivificare un taglio dei vini vecchi, giova molto aggiungere un 2 o 3 per cento di filtrato dolce. Questo fermentando (ove non si decidesse a fermentare si aggiungerà una dose di fermenti puri ogni 15-20 ettolitri) amalgama meglio i vari vini e li vivifica.

AGRICOLTORI!
Per le Assicurazioni contro i danni della GRANDINE rivolgetevi agli Agenti generali dell'
ISTITUTO NAZIONALE DELLE ASSICURAZIONI
che rappresentano anche
"LE ASSICURAZIONI D'ITALIA"
Società collegate coll'Istituto stesso

Preziosi, per chi abita nei piccoli paesi, e per chi è occupato durante il giorno,

DALLA

4ª ELEMENTARE

fino all'esame di maturità

LICEALE

e agli esami di abilitazione per le professioni di

Ragioniere — Agrimensore — Maestro — Professore di Stenografia — Segretario Comunale e Direttore Didattico, portano i corsi scolastici dell'Istituto

Scuole Riunite per Corrispondenza
ROMA - Via Arno n. 44 - ROMA

In breve tempo, con minima spesa mensile, senza lasciare il proprio paese e le ordinarie occupazioni, STUDENTI, OPERAI, MILITARI, PROFESSIONISTI, IMPIEGATI, AGRICOLTORI, SIGNORE E SIGNORINE possono ricavare grandissimi vantaggi morali e materiali. Domandate oggi stesso la Rivista, gratis,

"IL BIVIO,,

CORSI PRINCIPALI.

Elementare Superiore — Licenza Complementare — Scuola e Istituto Commerciale — Ammissione Scuole Ostetricia — Istituto Magistrale Inferiore — Istituto Magistrale Superiore — (Diploma di Maestro) — Ginnasio — Liceo Classico — Liceo Scientifico — Istituto Tecnico Inferiore — Istituto Tecnico Superiore — (Ragioniere o Geometra) — Licei e Accademie Artistiche — Integrazioni, Riparazioni — Latino-Greco — Francese-Tedesco — Spagnuolo-Inglese — Patente Segretario Comunale — Concorsi Magistrali — Esami Direttore Didattico — Professore di Stenografia — Cultura Commerciale — Dattilografia-Stenografia — Ragioneria Applicata — Impiegato di Banca e Borsa — Esperto Contabile etc. — Capotecnico Elettricista, Motorista, Meccanico — Impianti termosifoni e Sanitari — Capomastro Muratore — Specialista cemento armato — Conducente caldaie a vapore — Operaio scelto meccanico ed elettricista — Falegname-Ebanista mobiliere — Motori, Disegno, Accumulatori — Telefonia, Telegrafia, Radio, etc. — Fattore tecnico — Perito Zootecnico — Contabile agrario — Corsi femminili — Corsi artistici — Scuola di Guerra — Esami avanzamento a maggiore — Accademie Militari — Corsi di Energetica, di Trattazione affari, di Cinematografia, etc., etc.

Ufficio informazioni, speciale, per MILANO
Via Torino, 47
Ufficio informazioni, speciale, per TORINO
Via S. Francesco d'Assisi, 18

Tagliate questo Talloncino e incollato su una cartolina o biglietto da visita speditelo a:

SCUOLE RIUNITE
Via Arno, 44
ROMA

Riceverete subito il BIVIO gratis.

Spedite il BIVIO R. A. al

Signor

....

....

STABILIMENTI CHIMICI FARMACEUTICI RIUNITI

SCHIAPPARELLI

TORINO

Società Anonima - Capitale L. 45.000.000

Reparto specialità e prodotti specializzati per veterinaria

(Decreto di autorizzazione N. 0021 dell'8 marzo 1923 della Regia Prefettura di Torino).

ADIARRINA (0021-29) - fermento lattico selezionato in compresse per la cura della diarrea dei vitelli, e le infezioni dello stomaco e dell'intestino.

APIROPLASMINA (0021-31) - Specifico della piroplasmosi dei ruminanti e degli equini.

AVAGININA (0021-32) - Candelette per la cura della vaginite granulosa e dell'aborto epizootico dei bovini.

AVISCIOLINA (0021-33) - Specifico della distomatosi epatica dei ruminanti.

EPIDERMOLO (0021-35) - Energico cicatrizzante. Cura rapida e radicale delle escoriazioni da finimenti, ferite, ulcerazioni, piaghe, ecc.

FENARSEN (0021-36) - Specifico dell'afta epizootica. *ecc. ecc.*

A richiesta inviamo il

Listino completo e la letteratura di tutti i prodotti

G. B. PARAVIA & C.

Torino - Milano - Firenze - Roma - Napoli - Palermo

La "BIBLIOTECA AGRICOLA PARAVIA,,
nella SERIE ZOOTECNICA

diretta dal

Prof. V. Vezzani è composta dei seguenti volumetti:

BARTOLUCCI A. — Vermi e insetti parassiti del bestiame. L. 6,50.
BERLESE A. — Gli insetti nelle abitazioni rurali. L. 6.
CALAMIDA D. — L'ape. L. 9.
FAELLI F. — Il cavallo. L. 9.
GIODA A. — Il baco da seta. L. 7,50.
GIULIANI R. — Il mulo. L. 7,50.
MAGLIANO A. — Tacchini, faraone, anitre, oche, colombi. L. 9,50.
MAIOCCO F. — Il coniglio. L. 10,50.
MASCHERONI E. — La pecora. L. 8,50.
— La capra. L. 9.
OPPEZO M. — Soccorsi d'urgenza al bestiame rurale. L. 8.
ROMOLOTTI A. — La guida del vaccaro. L. 7.
TORTI E. — I silos per foraggi. L. 7,50.
TORTORELLI M. — L'asino. L. 9.
VEZZANI V. — Il maiale. L. 5,75.
GABOTTO L. — Gli insetti nocivi alle principali piante legnose coltivate. L. 8,50.

A scopo di propaganda cediamo la serie zootecnica (16 volumi) del valore di L. 128,75 per sole L. 103 a chi invii vaglia munito dell'unito tagliando alla nostra sede di Torino (Corso Vittorio Emanuele, 199) o alle filiali di Milano, Firenze, Roma, Palermo.

Spett. Casa Ed. G. B. PARAVIA e C.

Rimetto vaglia di L. 103 per i 16 volumi finora pubblicati della nostra *Biblioteca Agricola* (*Serie Zootecnica*) che mi spedirete franchi di porto nel Regno.

Nome e cognome ....

Indirizzo ....

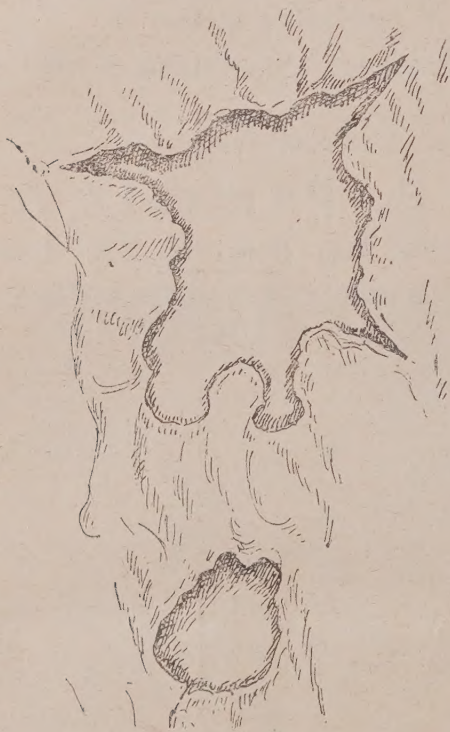
Ordinazioni e richieste alla sede di Torino o alle Filiali di Milano, Firenze, Roma, Palermo.

Ulcera gastrica e peritonite nei vitelli lattanti

Le ulceri dello stomaco si trovano raramente negli animali domestici adulti: sono relativamente frequenti nell'abomaso dei vitelli (così Huyra e Marek nel classico trattato di patologia speciale e terapia degli animali domestici.

Le osservazioni di Ostertag, sin dal 1888, avevano portato un interessante contributo all'argomento, precisando la frequenza della malattia nei vitelli lattonzi, nei quali spesso determina una *peritonite perforativa mortale.* Queste osservazioni vennero confermate da Rassmussen nel 1891; da Kitt nel 1892-93, che studiò la struttura istologica delle ulceri e da Gallier, che nel 1909 descrisse sei casi di peritonite perforativa conseguenti ad ulcerazioni e che osservò come l'ulcera dello abomaso si notava nel 3-4 % degli animali (giovani bovini) che si macellavano a Caen.

Nel 1895 Boccalari studiò, dal punto di vista batteriologico, il liquido riscontrato nell'addome di un vitello morto di peritonite fibrinosa, ma non rilevò che si trattava di liquido dovuto a perforazione dello stomaco.

Mio padre (1) nel 1902 (Mod. Zoojatro) descrisse accuratamente la malattia in quanto che, nel periodo di circa tre

anni, ben 19 casi di peritonite perforativa furono da lui constatati nei mattatoi di Genova; rilevò inoltre che l'ulcera dell'abomaso nei vitelli lattonzi si riscontra, in uno stato di maggiore o minore gravità, in una proporzione davvero impressionante.

Durante il servizio che presto interpolatamente nei mattatoi di Genova - Sampierdarena, ho potuto constatare in numerosissimi vitelli da me ispezionati l'esistenza quasi costante dell'ulcera dell'abomaso.

Le ulceri, come si osserva nelle figure qui riprodotte si presentano di forma diversissima: dalla rotondeggiante alla rotondeggiante sfrangiata (vedi figura) si va alla forma perfettamente irregolare. (fig. 3). I margini possono essere lisci o tumefatti quando si ha tendenza alla perforazione.

Si trovano ulceri delle dimensioni di una capocchia di spillo a quelle che raggiungono perfino 6 cm. e più di diametro massimo per 2-3-4 cm. di diametro minimo.

La sede di predilezione è la parte pilorica dello stomaco; qualche volta anzi si trovano addirittura sull'apertura pilorica, mentre rarissimamente si riscontrano ulceri nelle primissime zone del duodeno.

Qualunque sia la forma e la sede dell'ulcera dello stomaco dei vitelli, interessa rilevare che essa ha un decorso assolutamente diverso dall'ulcera gastrica dell'uomo e conseguentemente è da ritenere, a priori, che la sua origine e la sua patogenesi sia del tutto diversa.

Un fatto intanto incontestabile, che la contraddistingue da quella umana, è la presenza dell'ulcera in animali giovanissimi, mentre nell'uomo si osserva essenzialmente nell'età adulta. Nei vitelli lattonzi, se l'ulcera non determina la perforazione della parete gastrica e quindi una peritonite mortale, essa si avvia a guarigione spontanea; ed infatti negli animali di una certa età, ancor giovani, si trovano delle ulcere in periodi di cicatrizzazione o completamente cicatrizzate. E' perciò da ritenere che la perforazione avvenga, indipendentemente dal processo morboso, per cause estranee (sovraccarico di alimento, sballottamenti nel trasporto, contusioni all'addome).

* * *

L'ulcera gastrica conosciuta nell'uomo sin dai tempi di Galeno e di Celsins fu descritta con precisione dal Cruveilhier sin dal 1838-1856. Essa si nota nelle persone che hanno raggiunto una certa età (rarissima prima di 10 anni); ne sono colpiti più le donne che gli uomini, e fra questi con più frequenza i cuochi, coloro che lavorano alla tornitura di metalli o esercitano mestieri che determinano l'ingestione di polveri pesanti — coloro che si cibano con alimenti grossolani, che bevono spesso bevande alcooliche, o che ingeriscono caustici a scopo curativo o accidentalmente.

Sono state ritenute cause per la produzione di ulceri gastriche alcuni traumi; la clorosi, la tubercolosi, la sifilide ed in genere le infezioni acute e croniche; i parassiti animali; alcune malattie del sistema vascolare e del sistema nervoso.

Insomma sono tante le cause ritenute produttrici delle ulceri che c'è da credere che nessuna di esse sia la essenziale, ma che si tratti di concomitanze coll'esistenza primitiva dell'ulcera. Infatti, Ziegler ritiene che la prima causa di un ulcera gastrica debba ricercarsi in una lesione della mucosa di qualsiasi natura, lesione che rappresenterebbe il punto vulnerabile di attacco. Questo modo di vedere incontrò molto credito negli autori delle due medicine. In quella veterinaria principalmente Johne ritenne che le contusioni all'addome siano la causa dell'ulcera nei vitelli; e per la medicina umana Kronlein riferì, sin dal 1899, un caso da lui osservato e ritenuto inappugnabile, nel quale trovò un'ulcera alla regione pilorica in un uomo operato in seguito ad un forte trauma alla regione epigastrica.

D'altra parte sperimentalmente non si è riusciti a provocare l'ulcera gastrica nei cani, sia in seguito a contusioni, sia in seguito a ferite della mucosa prodotti artificialmente (Jacobelli). Quest'autore afferma che l'ulcera gastrica ed i microrganismi si troverebbero sopratutto nella sottomucosa.

Tricomi, riferendo al Congresso della Società italiana di

---

(1) *Suo Padre è l'illustre Prof. Dott. Giovanni Savarese, Docente presso l'Istituto Superiore di Medicina Veterinaria di Milano, che i lettori della «Rivista Agricola» conoscono e ricordano, avendo già su queste colonne letti pregevoli suoi scritti.* — Nota del D.

chirurgia il 30 ottobre 1899, sostenne che l'ulcera gastrica è di natura neuro-paralitica.

Gli esperimenti di Quinke sembra abbiano dimostrato che qualsiasi trauma diretto sulla mucosa gastrica non ha importanza per stabilire l'esistenza di un ulcera. Egli, dopo avere stabilito una fistola gastrica in cani da esperimento, pizzicava la mucosa con una pinza — ne prendeva una piega, la legava escindendone i lembi — toccava la mucosa con ferri caldi o roventi — la cauterizzava con nitrato di argento o con acido nitrico fumante; iniettava sotto la mucosa soluzioni irritanti di nitrato di argento o di percloruro di ferro ed otteneva sempre delle ulcerazioni che guarivano in tutti i casi rapidamente.

Di fronte a questi fatti incontestabili tutte le osservazioni e le induzioni che si leggono in trattati ed in monografie — abbondantissimi nella letteratura medica — acquistano un valore relativo. Così la teoria, che faceva capo a Virchow della embolia dei vasi, fu combattuta da Conheim, il quale fece notare che i vasi dello stomaco non sono terminali e perciò non possono dar luogo, in caso di embolia a fatti necrotici. Nè la trombosi per ateromasia delle arterie invocata da Hayem, e neppure la arterite obliterante di Birch-Hirschfeld, nè le lesioni nervose di Schiff, di Brown Séquard e di Ewald hanno potuto spiegare convincentemente la patogenesi dell'ulcera gastrica. Ed allora s'invocò l'azione del succo gastrico. Si disse che, appena manifestatasi una lesione dell'epitelio, il succo gastrico acido provocasse la necrosi; in altri termini si affermò che lo stomaco coi suoi succhi digeriva sè stesso.

Se ciò fosse vero le ulceri gastriche avrebbero potuto riprodursi con estrema facilità, ciò che, come abbiamo visto, non è ancora riuscito a nessuno dei numerosissimi sperimentatori.

Ed allora è necessario seguire un'altra strada.

Nel 1874 Boettcher trovò microrganismi nei margini e sul fondo delle ulceri.

Letulle, in seguito a diverse osservazioni di ulcera gastrica, venne alla conclusione che essa è sempre in dipendenza di una *malattia infettiva antica o recente*. E sperimentalmente produsse ecchimosi ed ulcerazioni, iniettando nel peritoneo una cultura pura di stafilococchio. Similmente Panum e Lebert hanno prodotto ulcerazioni gastriche iniettando pus nelle vene o nelle arterie periferiche.

Chantemesse e Widal produssero anche loro ulcerazioni, iniettando nel peritoneo delle varie culture di un bacillo proveniente dalle feci di un dissenterico. Ed inoltre le cavie, nutrite con culture pure di questo bacillo, dopo 8 giorni, presentavano nello stomaco ulcerazioni disseminate, che si rendevano più manifeste se l'introduzione del pasto infettato era preceduta dall'ingestione di una soluzione di carbonato di soda.

Nelle osservazioni da me fatte, su numerosi preparati microscopici di sezioni diversamente colorate, mi è risultato confermato che i margini dell'ulcera sono sede d'infiltramento leucocitario e di degenerazione torbida delle cellule epiteliali; che la mucosa, alla distanza di pochi millimetri dai margini dell'ulcera presentasi perfettamente normale; che la mucosa invece è sede costante di un edema rilevante, il cui liquido trovasi contenuto entro trabecole connettivali disposte irregolarmente. In questo liquido esistono batteri di diversa forma, fra i quali predominano degli stafilococchi, ma non mancano altre forme riferibili a tipi anacrobici.

Ulteriori ricerche batteriologiche potranno stabilire se questi microorganismi devono ritenersi accidentali e se fra essi vi sia quello specifico determinante l'ulcera.

* * *

Nell'interesse degli allevamenti del bestiame, occorre richiamare l'attenzione dei proprietari e dei custodi sulla necessità di disinfettare accuratamente il cordone ombelicale appena dopo il parto, legandolo, quando ciò è possibile, quattro o cinque centimetri al di sotto dell'ombelico, ed applicando sempre qualche compressa bagnata da qualsiasi disinfettante non velenoso. Così facendo s'impedisce la penetrazione di qualsiasi germe contenuto nella lettiera o sul pavimento della stalla e quindi la *causa antica o recente* d'infezione di cui parla Letulle.

In quanto poi alla perforazione dell'ulcera e consecutiva peritonite, è da ritenere che essa sia effettivamente determinata da una fra tutte le cause accennate come provocatrici delle ulceri e, fra queste, principalmente le bevande troppo calde o troppo abbondanti susseguite da sballottamenti, come succede nei trasporti dei vitelli dalla stalla al mattatoio.

Il contadino, quando vende il vitello, si obbliga in generale di consegnarlo vivo al mattatoio, ed in questo caso, prima di condurlo fuori della stalla, lo rimpinza di latte per ottenerne un caglio ricco di presame — poi lo lega per le quattro zampe e lo caccia dentro una cesta sul suo carro, oppure lo colloca sopra una rete di corda di un carrozzino appositamente costruito pel trasporto dei vitelli, in queste condizioni d'immobilità, gli fa percorrere ore ed ore di strada, sempre ben mantenuta, spesso ricca di fossi e di ghiaia, per arrivare al mattatoio col risultato, in certi casi, di trovarsi, dopo avvenuta la macellazione, di fronte ad un animale che viene sequestrato per peritonite perforativa.

Dott. AUGUSTO SAVARESE.

Consigli pei lavori del mese

NEI CAMPI. — Se non si verifica la formazione naturale di nebbia e vi sia pericolo per le piante di forti gelate, conviene provocare la produzione di densi fumi nelle prime ore del mattino bruciando sostanze vegetali secche come foglie inumidite di petrolio.

Nei seminati a frumento danneggiati da insetti si spargano nel terreno in copertura dei panelli di ricino ridotti in polvere finissima.

NEL FRUTTETO E NELLA VIGNA. — Si continui nella pulizia con spazzole del fusto e del ceppo per asportare le vecchie cortecce e muschi ed i licheni e per sopperire intanto i mucchi di uova o le crisalidi di insetti nocivi. Chi ha disposto i richiami per la cattura delle crisalidi di tignola può cominciare a toglierli e ad uccidere gli insetti riparativisi. Insistiamo sulla tanto vantaggiosa pulizia delle piante da frutto durante l'inverno e sulla necessità di proteggerle preventivamente dagli attacchi delle crittogame lavando il fusto con soluzioni di solfato di rame al 4 % e calce al 4 %.

NELL'ORTO E NEL GIARDINO. — Si distruggano le radici di piante deperenti, che presentino i rigonfiamenti determinati dalle *anguillole radicole* e così pure le piante di Cavolo e Cavolfiore a sviluppo stentato con le galle multiple dei *Ceutorrhynchus sulcicollis*. Le foglie marcescenti delle *insalate* e degli *spinacci* non si lascino attorno alle piante, ma si raccolgono e si bruciano. Nel terreno si spargano deipanelli di ricino.

NELLA SERRA. — Si continuino i trattamenti fatti durante l'estate all'aperto contro i *gorgoglioni* e contro il *Tetranico*. Si eviti lo stillicidio dell'acqua di condensazione nelle serre calde sugli organi delle piante erbacee, le quali non tarderanno a ricoprirsi della muffa grigia (*Botrytis cinerea*).

NEI MAGAZZINI. — Gli ortaggi, i tuberi, i frutti tenuti sufficientemente aerati e ben distesi siano sorvegliati spesso contro il rapido diffondersi del marciume (*Selerotinia*) che ha inizio nelle parti meno esposte alla luce e più calde, specialmente negli strati inferiori delle sovrapposizioni. Al primo presentarsi di tacche brune o di ciuffetti di muffa si tolga il soggetto colpito dal magazzino e quelli che erano a diretto contatto.

Prof. P. VOGLINO.

LA COLTURA DEL MANDORLO

IMPORTANZA DELLA COLTURA. — La coltura del mandorlo, assai diffusa in quasi tutte le provincie meridionali, contribuisce col suo prodotto largamente esportato ad attenuare la differenza tra l'ammontare delle importazioni e delle esportazioni. Nel biennio 1924-1925 l'Italia ha mandato all'estero mandorle in guscio e mandorle sgusciate pel valore di 287.374 milioni di lire.

Con le estese piantagioni che si vanno facendo, con quelle che si apprestano a fare i nuovi colonizzatori della Tripolitania e della Cirenaica, e con quelle più o meno imponenti che si estendono in Ispagna e in altre nazioni, si va forse preparando una crisi di sovra produzione. E' prevedibile che tra una ventina di anni divenga il commercio internazionale difficile e i prezzi, forse, si riducano a metà degli attuali.

Ma anche a prezzi più bassi dei presenti, la coltura sarà rimunerativa purchè si perfezionino i procedimenti colturali, si perfezioni il prodotto e si riduca al minimo il costo di produzione.

SCELTA DELLE VARIETA' DA COLTIVARE. — Fra le moltissime razze di mandorle coltivate conviene diffondere le più apprezzate in commercio. Ogni provincia, anzi ogni territorio, ha le sue belle razze di mandorle e la scelta, quindi, non si presenta difficile. Ognuno potrà farla, guidato dalle stesse quotazioni di mercato.

Nella provincia di Bari, ad esempio, talune razze di mandorle hanno una quotazione distinta, come la *Santoro* di Andria, la *Fra Giulia* di Bisceglie, la *Rachele* e qualche altra. Queste tre razze hanno frutto piuttosto grande, prevalentemente a un seme solo allungato, liscio, ben sviluppato, adatto alla preparazione dei confetti.

L'avvenire è per le mandorle a seme lungo e grande, liscio e a colore piuttosto chiaro. Conviene orientare la produzione futura verso le razze elette per poter sostenere la concorrenza sui mercati all'estero.

PIANTAGIONE. — Si preferisca, dove sia possibile, la semina a dimora delle mandorle per avere piante robuste a radici fittonanti che resistono di più alla siccità. Si impieghino semi di mandorle amare laddove si temono danni dai topi; nei casi più comuni semi di mandorle dolci a guscio duro e a un solo seme.

Buoni risultati si ottengono anche impiegando mandorle a guscio tenero a un solo seme, cioè quelle meno tondeggianti e più sottili.

Per favorire lo sviluppo delle piantine si deve aprire una buca profonda un metro e larga quanto più sia possibile in corrispondenza di ogni posto dove sorgerà una pianta, facendo una abbondante concimazione con letame e concimi chimici.

Il seme si pone a 3-4 cm. di profondità; la semina si eseguisce in inverno mettendo per ogni posto 3-4 mandorle e collocando i semi fra due strati di buon terriccio per facilitare la germinazione e il primo sviluppo delle piantine.

La distanza fra le piante si mantenga intorno ai 10 metri se il mandorlo si consocierà con le comuni coltivazioni erbacee; nel caso di consociazioni limitate ai primissimi anni dall'impianto la distanza potrà essere di m. 8.

Quando si adotti la piantagione anzichè la semina, si adoperino piante di due o tre anni di età proveniente dal seme. Si possono adoperare anche piante innestate.

ALLEVAMENTO DELLE PIANTE. — Le piantine ottenute dal seme o quelle selvatiche si innestano a occhio dormiente nello stesso primo anno, e cioè nel luglio-agosto.

Nella primavera successiva si fa la cimatura, all'altezza di un metro, del germoglio proveniente dalla gemma innestata. Così si provoca lo sviluppo di rami anticipati all'estremità superiore iniziando la formazione della chioma. E' preferibile tenere le piante a fusto piuttosto basso per attenuare i danni dei venti e per rendere più agevole le operazioni colturali.

Alla metà di giugno si fa una seconda potatura verde, lasciando due o tre germogli e divaricandoli per ottenere il vaso bene aperto. Nel secondo anno si tagliano le branchette riducendole a 20-25 cm.

Con le operazioni di potatura verde si otterrà lo sviluppo dei germogli vigorosi che si lascieranno per diventare branche principali e di germogli laterali e germogli anticipati che infoltiranno la chioma.

Nel successivo anno si praticheranno accorciamenti alle ramificazioni e d'estate cimature per regolare la vegetazione e in pochi anni si otterranno piante a chioma svasata e vigorose che daranno costantemente frutti.

Si tratta di adottare, dunque, gli stessi procedimenti usati per la coltura del pesco. I mandorleti della California sono allevati così.

CURE COLTURALI E CONCIMAZIONE. — Bisogna tenere sempre smossa la superficie del terreno per impedire lo sviluppo della vegetazione infestante e per conservare l'umidità. Si faranno quattro arature di cui una a 18-20 cm. nel novembre-dicembre, e le altre superficialissime distribuite nell'anno.

Non si deve trascurare la concimazione da praticarsi annualmente od almeno ogni biennio. Per ogni pianta di normale sviluppo si somministrerà mezzo quintale di letame, kg. 2-3 di *perfosfato minerale* e kg. 1,500 a 2 di *solfato ammonico.* I concimi si spargono in ottobre-novembre, sotto la chioma delle piante, interrandoli.

In mancanza di letame, si aumenti a 4-5 kg. il *perfosfato,* a kg. 1,500-2 il *solfato ammonico* e si aggiunga kg. 1 a 1,500 di *solfato potassico.* Il più conveniente fra i concimi azotati è il *solfato ammonico;* può anche impiegarsi la *calciocianamide.*

L'appropriata concimazione, oltre a mantenere la regolare fruttificazione, assicura il più completo sviluppo dei semi nelle mandorle. Interessanti sono le prove eseguite dalla Cattedra di Agricoltura di Bari nel 1922.

Una concimazione economica si può fare col *sovescio di una leguminosa* come la veccia, la quale costituisce una utile consociazione. Si semina in autunno, concimandola con *perfosfato* e *solfato potassico;* si fa pascolare nell'inverno dalle pecore o si affiena nell'aprile, lavorando subito dopo il terreno.

Dott. FEZA.

Per la coltura della menta

Il Presidente della Federazione agricoltori della provincia di Torino conte Paolo Thaon di Revel ha preso liniziativa per una serie di provvedimenti rivolti a risolvere la crisi colturale, economica e morale che affligge la oramai secolare industria piemontese della menta. Tra questi provvedimenti è compreso anche lo studio sul comportamento vegetativo di alcune specie e varietà di menta, selezionate dal prof. Jacometti. Tali studi mirano a ricondurre la coltivazione della menta alla vecchia pregiata specie piemontese pura e di qualche altra varietà selezionata tra le più redditizie e resistenti per modo da arrivare, con opportune metodiche mescolanze delle varietà, a un tipo di essenza di qualità superiore, ricco di eteri e di caratteri costanti.

ECHI DI CRONACA AGRARIA

DISTRIBUZIONE DI MARZE D'INNESTO DI PIANTE DA FRUTTO. — L'Istituto pro Frutticoltura (Corso Vittorio Emanuele 21, Roma) distribuirà anche in quest'inverno marze d'innesto delle migliori varietà di peri, meli, ciliegi ed olivi da tavola fra le più adatte per coltivazione industriale, fra cui: *Peri*: Butirra Diel, B. Harden...., B. Clairgeau, Bergamotta Esperen, Duchessa Angoulême, « Buon Cristiano William », Curato, Passa Crassane, Decana d'inverno, Coscia, Spadona. *Meli*: Annurca, Gravenstein, Renetta Canadà, R. Reale, Commercio, Carla, Mantovana, Tafetà. *Ciliegi*: Duracini Imbriam e della Marca modenese. *Olivi*: Spagnoli da mensa.

Nelle prenotazioni dovranno indicarsi quali fra dette varietà siano preferite, ma l'Istituto si riserva di sostituire una o più varietà con altre simili, qualora le varietà indicate dal richiedente non siano disponibili.

Le marze saranno di tre o quattro gemme.

Ciascun agricoltore non potrà richiedere meno di 50 marze per ogni varietà, nè oltre 300 marze complessivamente.

Le richieste dovranno essere fatte per il tramite delle Cattedre Ambulanti di Agricoltura, e pervenire, entro il gennaio 1929, all'Istituto.

IL CONGRESSO PER LA BONIFICA INTEFRALE — Il 20 gennaio si svolgerà a Roma, a cura del Sindacato zione Nazionale Sindacati fascisti dell'Agricoltura, un grande Convegno di tecnici agricoli italiani per discutere dei problemi relatvi alla Bonifica integrale nel quadro generale dell'Agricoltura Nazionale.

Alla riunione interverranno S. E. Turati, Segretario del Partito, l'on. Razza, Presidente della C.N.S.F.A., il comm. Cacciari, Presidente della Confederazione Nazionale Fascista degi Agricoltori, l'on. De Stefani, Presidente dell'Associazione Nazionale fra i Consorzi di bonifica e di irrigaziine e molte personalità politiche e del mondo agricolo italiano.

UNA ESPOSIZIONE INTERNAZIONALE DI AVICOLTURA. — La 56ª Esposizione internazionale di avicoltura organizzata dalla Società Centrale di Avicoltura di Francia, avrà luogo a Parigi dal 14 al 19 febbraio p. v.

L'ammontare complessivo dei premi che verranno assegnati in tale circostanza è di 100 mila franchi oltre a doni del Governo, del Ministero dell'Agricoltura e di altri enti. Al concorso sono annesse esposizioni di pesca, agricoltura e caccia.

TIPI E DENOMINAZIONI UFFICIALI DEL RISO. — Con decreto ministeriale pubblicato sul numero 295 della « Gazzetta Ufficiale » è stata abrogata la tabella portante la determinazione dei tipi e delle denominazioni ufficiali di riso nazionale lavorato diretto all'estero ed approvata con decreto ministeriale del 2 luglio 1928 e ne è stata sostituita un'altra annessa al decreto.

La nuova tabella si riferisce ai tipi italiani « Carolina », « Gigante », « Originario » e definisce anche le lavorazioni di 1°, 2° e 3° grado, la lavorazione a raffinato, la lavorazione a camolino e lavorazione a brillato.

L'OPERA NAZIONALE DOPOLAVORO PER GLI ORTI-GIARDINI. — Questo benemerito Ente si sta attivamente occupando della diffusione e organizzazione degli orti-giardino nelle città italiane. Si penserà così alla costruzione nei sobborghi, di piccole case con relativi orti, alla coltivazione presso gli abitati, dei terreni da costruzione lasciati generalmente in abbandono per qualche tempo, e così pure dei terreni demaniali, che sia in città, sia nei paesi, vengono dati per la grande maggioranza al pascolo. L'Opera Nazionale Dopolavoro creerà insomma un'organizzazione propria dei coltivatori, e penserà anche alla loro tutela amministrativa e legislativa. I Comuni e le Cattedre Ambulanti d'Agricoltura coopereranno anch'esse all'opera del Dopolavoro; i primi, cedendo in enfiteusi i terreni che saranno destinati ad orti, e le seconde provvedendo per l'impianto di vivai, costruzioni di concimaie, fornitura di semi, piantine etc.

CONTRO LE QUESTUE ILLECITE. — L'Ufficio stampa del P. N. F. comunica: « Il Segretario del Partito, rilevando come spesso si presentino ad Enti, ditte e privati elementi che si affermano incaricati dal Partito di riscuotere contributi o sussidi a favore di iniziative diverse, comunica che la Direzione del Partito non ha mai incaricato e non incarica alcuno di compiere queste azioni di questua e di sollecitazione. Gli interessati dovranno segnalare alla Direzione del Partito i nomi degli eventuali postulanti ».

UN INTERESSANTE CONCORSO A LUCCA — In considerazione della grande influenza che giustamente ha il Clero sulla popolazione e della validissima cooperazione che dà all'opera della propaganda agraria, la Commissione di propaganda granaria di Lucca ha indetto uno speciale concorso fra i Revv. Parroci, affinchè i benefici posseduti, messi in gara, siano coltivati con i mezzi più razionali, e siano così anche di esempio agli agricoltori del paese.

Riportiamo i termini che regolano il concorso:

1. La Commissione provinciale granaria bandisce un concorso a premi fra i Revv. Parroci che amministrano beni parrocchiali.

Il Concorso contempla la buona coltivazione del fondo, con particolare riguardo alla produzione del grano.

2. Possono essere iscritti tutti i Benefici compresi nella provincia di Lucca che abbiano almeno un quarto di ettaro di terreno coltivato a grano.

Il titolare dovrà farne domanda su apposito modulo od in carta libera alla Commissione granaria in Lucca, entro il 30 gennaio 1929.

3. I premi a disposizione della Giuria sono: 1. premio L. 200; 2. premio L. 150; tre premi da L. 100 ciascuno; cinque premi da L. 50 ciascuno. Totale complessivo: L. 1000.

L'iniziativa di Lucca meriterebbe di essere generalizzata in tutta Italia.

PER OTTENERE RIMBORSI E SGRAVI SULLE IMPOSTE DIRETTE. — I casi nei quali si possono ottenere i rimborsi o gli sgravi delle imposte dirette sono i seguenti:

a) errore materiale o di voltura;

b) duplicazione nei ruoli dello stesso Comune o di Comuni dipendenti dallo stesso Ufficio distrettuale delle Imposte;

c) cessazione di redditi di capitali;

d) cessazione di stipendi, pensioni ed assegni ed assegni vitalizi;

e) cessazione di redditi di R. M. di categoria B e C (industriali, commerciali e professionali);

f) mancata od irregolare notifica di avvisi di accertamento;

g) demolizione o distruzione totale di fabbricati per incendio, rovina od altro;

h) stralcio dal catasto Terreni dei fabbricati passati all'Urbano;

i) stralcio dal catasto Urbano con passaggio al catasto Terreni come fabbricati;

l) esenzioni tassativamente stabilite da leggi speciali.

Per detti casi lo sgravio o il riborso della quota indebitamente richiesta o pagata deve essere domandato all'Ufficio distrettuale delle Imposte che ha compilato il Ruolo in cui è scritta l'imposta contestata.

Il titolo di « *Enotecnico* » — come ha risposto ad una interrogazione dell'on. Marescalchi il sottosegretario al Ministero della P. I. — *è tuttora in vigore ad ogni effetto di legge* per i diplomati a tutto l'anno scolastico 1926-27, cioè fino all'applicazione della riforma delle Scuole Agrarie. Pertanto gli Enotecnici debbono essere inquadrati nei sindacati dei tecnici agricoli al pari degli attuali diplomati delle RR. Scuole Agrarie medie (periti-agrari e periti agrari specializzati).

LA FIERA DELLE SEMENTI A PARIGI. — Dal 19 al 27 aprile avrà luogo a Parigi il Salone delle macchine agricole e la Fiera delle sementi. E' stata organizzata una visita collettiva di agricoltori italiani alla interessante Mostra.

PIANTIAMO GELSI! E CURIAMOLI DAL MARCIUME! — Giustamente l'on. Tito Poggi nel suo *Coltivatore* consiglia di piantare gelsi per cooperare coll'invocato maggiore sviluppo dell'industria del Baco da seta in Italia.

« Lungo gli stradoni poderali — scrive l'on. Poggi — sul limitare degli appezzamenti, dove l'albero non possa intralciare le lavorazioni con mezzi meccanici, sui confini mediante siepi, o con la formazione di prati gelsi, provvediamo, dunque, a diffondere l'albero prezioso. Ricordiamocene ora nelle ordinazioni che faremo ai vivaisti, e prepariamo gli scassi in temp, perchè sulla fine dell'inverno si possano eseguire i piantamenti ».

Noi aggiungiamo: Piantiamone dei nuovi, molti, molti, molti. Ma intanto curiamo quelli alati dal marciume. Molti devesi attribuire a scar-e cure, a irraionali potature a lacepurtroppo sono ancora i gelsi colpiti da marciume, malanno che devesi attribuire a scarse cure, a irrazionali potature, a lacerazioni prodotte alla raccolta della foglia, alle scarse o mancate concimazioni ecc. A questo malanno poca o nessuna importanza dà il coltivatore epperò i gelsi intristiscono, dànno rami deboli e producono poco e spesso i venti affrettano la loro fine. Quando la cancrena si è manifestata solo su qualche ramo si ottiene il rimedio potando il ramo medesimo; quando il malanno è diffuso conviene togliere con un coltello ben tagliente la parte molle ed ammalata fino ad arrivare al legno sano. Quando è colpito il tronco si operi alla stessa maniera. Si bagnino le ferite che si producono alle piante con una soluzione del 30 per cento di solfato di ferro e si spalmino poi con catrame liquido.

In questo modo si sottrarranno le ferite all'azione degli agenti atmosferici e l'acqua non penetrerà in esse.

IL PRATICONE.

L'esposizione generale dell'agricoltura rinviata al 1932

Il Sindacato nazionale tecnici agricoltori fascisti, incaricato di organizzare la prima Esposizione Generale dell'Agricoltura Italiana, presi gli ordini da S. E. il Capo del Governo, Presidente effettivo della stessa Esposizione, ha rinviato al 1932, decimo annuale della Marcia su Roma, questa manifestazione. Il rinvio è dovuto alla ristrettezza del tempo che impedisce il necessario completamento della organizzazione, e alla circostanza che nel 1929 si dovranno svolgere le quattro Mostre e Fiere nazionali, nonchè quella coloniale, da tempo prestabilito, le quali conterranno anche speciali padiglioni per l'agricoltura.

La grande Esposizione potrà così meglio documentare i risultati della politica agraria del Governo Fascista, e in modo speciale l'esecuzione delle opere della bonifica integrale.

Rischiate già abbastanza col maltempo e i mercati ...

Non vi conviene rischiare anche con l'olio. Dall'aratura alla trebbiatura i vostri raccolti dipendono dalle macchine.

E le vostre macchine dipendono dall'olio lubrificante.

I lubrificanti Gargoyle durano di più. Costano quindi meno per ettaro e per anno.

Il loro uso continuato vi fa risparmiare da una a cinque volte il loro maggior prezzo nei confronti di un olio ordinario.

Chiedeteli alle Rivendite e Consorzi

Lubrificanti *per locomobili e macchine agricole*

Mobiloil *per trattrici agricole*

VACUUM OIL COMPANY S. A. I.

Programma abbonamenti per il 1929

L'abbonamento annuo alla RIVISTA AGRICOLA pel 1929 è mantenuto, come l'anno scorso, in L. 24, quantunque quest'anno L'ALMANACCO DEGLI AGRICOLTORI, che diamo in premio gratuito e franco di porto a ciascun abbonato, sia molto più bello, ricco di oltre 60 illustrazioni, epperciò per noi molto più costoso.

* * *

L'abbonamento cumulativo fra le nostre due pubblicazioni: LA RIVISTA AGRICOLA e la RIVISTA POLITICA E PARLAMENTARE rimane pure invariato in L. 35, invece di L. 44 (poichè l'*Agricola* costa L. 24 e la *Politica* L. 20). Sempre con diritto all'*Almanacco degli Agricoltori*.

* * *

Oltre a dare un premio interamente gratuito e franco (ciò che nessun altro giornale, nè agricolo nè politico fa in Italia), noi offriremo ancora ai nostri abbonati pel 1929 queste altre vantaggiose combinazioni:

IL BESTIAME E I CAMPI. — E' un ottimo periodico mensile che si pubblica a cura del benemerito *Consorzio Zootecnico* del Comune di Portomaggiore (Ferrara). E' l'unico giornale tecnico del Ferrarese e tratta — oltre le questioni economiche agrarie e zootecniche di quella zona — anche argomenti tecnici di interesse generale. Si pubblica con numerose e belel illustrazioni ed è redatto in forma piana, per essere così alla portata del ceto agricolo di qualsiasi regione d'Italia. E' diretto dal valente Prof. Bonfiglioli.

L'abbonamento annuo di *Il Bestiame e i Campi* è di L. 5, ma per i nostri abbonati è ridotto a L. 4, da spedirsi colle L. 24 per la *Rivista Agricola*.

BOLLETTINO VETERINARIO ITALIANO. — E' l'unica e veramente autorevole preziosa pubblicazione del genere che ha fondata e dirige da molti anni il nostro ottimo amico e valoroso collaboratore, Prof. Dott. Giovanni Gambarotta della R. Scuola Veterinaria di Torino.

Assieme all'illustre Direttore collaborano al Bollettino parecchi fra i più colti e studiosi dottori veterinari del Regno. La Rivista riesce una utile guida da collezionare e consultare di frequente per tutti gli allevatori e tenitori di bestiame.

L'abbonamento annuo al *Bollettino Veterinario Italiano* costa L. 6, ma per i nostri abbonati sole L. 4, da spedirsi colle L. 24 per la *Rivista Agricola*.

L'APICOLTURA ITALIANA. — E' la più accreditata, più ben fatta e più utile pubblicazione apistica d'Italia. Essa si pubblica in belli e interessanti fascicoli ad Ancona, a cura della Sede Centrale della *Federazione Apistica Italiana*. Ogni buon agricoltore, ed ogni buona massaia, che ami dedicarsi alle redditizie cure dell'apicoltura, dovrebbe ricevere l'*Apicoltura Italiana*. Il suo abbonamento annuo è di L. 15. Ma per i nostri abbonati sole L. 12, da spedirsi assieme alle L. 24 per la *Rivista Agricola*.

BOLLETTINO DEGLI ALLEVATORI, agricolo zootecnico. Esce a Firenze ogni 15 giorni. E' indispensabile a tutti i fattori, fittavoli, massaie, ecc. I suoi consigli sono preziosi per tutti.

E' un ottimo organo di compra-vendita di poderi, fattorie, prodotti del suolo, di animali bovini, equini, suini; si interessa anche di pollicoltura, coniglicoltura, colombicoltura e di apicoltura. Dà informazioni gratuite agli abbonati ed accorda inserzioni pure gratuite.

L'abbonamento annuo al *Bollettino degli Allevatori* costa L. 20, ma per i nostri abbonati sole L. 17, da spedire a noi assieme alle L. 24 per la *Rivista Agricola*.

IL CACCIATORE ITALIANO. — E' la più pratica, completa ed interessante pubblicazione di caccia. Si occupa anche di pesca e sotto i due aspetti riesce utile e piacevole a quanti, per professione o per diletto, sono cacciatori o pescatori. E' sovente illustrata e i suoi articoli e le sue informazioni vediamo spesso riprodotti da molti giornali, il che prova la loro bontà e originalità.

L'abbonamento al *Cacciatore Italiano* costa L. 30, ma per i nostri abbonati sole L. 26, da spedirci unitamente alle L. 24 per la *Rivista Agricola*. L'abbonamento semestrale è di L. 13 invece di 15. E l'abbonamento di prova trimestrale è di L. 6,50 invece di L. 8, e puO avere inizio in ogni momento. Sempre da spedire a noi colle L. 24 della *Rivista Agricola*.

ENOLOGIA MODERNA. — E' un antico ed assai accreditato periodico mensile che si pubblica a Milano, sotto la direzione del ben noto pubblicista agrario Dott. De Renzio, nostro apprezzato collaboratore. L'*Enologia Moderna* tratta prevalentemente di questioni e ammaestramenti attinenti alla vinicoltura ma si occupa pure, con competenza, di pratiche agrarie affini.

L'abbonaento annuo all'*Enologia Moderna* è di L. 8, ma pei nostri abbonati sarà di L. 7, da spedirci colle 24 lire per la *Rivista Agricola*.

IL GIORNALE DI RISICOLTURA. — E' una interessante e utile pubblicazione mensile, unica del genere in Italia, che si pubblica a Vercelli — il centro massimo della risicoltura italiana — e fornisce nozioni pratiche e moderne su questa grande branca della produzione agricola, la quale dovrebbe essere più generalizzata in Italia.

L'abbonamento al *Giornale di Risicoltura* costa L. 7, ma pei nostri abbonati sole L. 6 (d aspedirci colle 24 lire per la *Rivista Agricola*.

L'AGRICOLTURA COLONIALE. — Per l'importanza che, anche dal punto di vista agricolo, hanno assunto le nostre belle Colonie, in cui si sviluppano magnificamente le concessioni di terreni già accordate dal Governo a privati, ed altre se ne vanno via via acordando, riteniamo utile offrire ai nostri abbonati anche un bel periodico come l'*Agricoltura Coloniale*, che si pubblica in bei fascicoli a Fireaze.

Ne è Direttore il Dott. Armando Mangini e Redattore-Capo il Dott. Manlio Tappi. Due valori della stampa agraria.

Il suo prezzo di abbonamento annuo è di L. 30, ma per i i nostri abbonati sarà di sole L. 24, da spedirci colle altre 24 per la *Rivista Agricola*.

« PASQUINO ». — Ai periodici, diremo così complementari dal punto di vista agricolo, aggiungiamo l'offerta in cumulativo di un antico e briosissimo giornale umoristico e satirico, che porterà la buona e spiritosa facezia e quindi il buonumore fra i nostri abbonati.

Pasquino è il vecchio, più che settantenne ma sempre giovane e fresco giornale torinese, in cui collaborò per tanti anni l'insuperabile Casimiro Teja.

Pasquino ebbe ed ha tuttora molti giornali e Riviste di imitazione, ma nessuna lo ha mai superato nel brio, nello spirito acuto, tagliente, magari mordace, ma sempre castigato e mai volgare.

L'abbonamento annuo al *Pasquino* costa L. 20, ma per i nostri abbonati sole L 16 da aggiungersi alle L. 24 per la *Rivista Agricola*.

Sommario dell' "Almanacco degli Agricoltori,,

Ecco l'interessante sommario dell'Almanacco degli Agricoltori:

* * *

Giornali e Riviste che offrono pel 1929 ai loro abbonati la "Rivista Agricola,, e l' "Almanacco degli Agricoltori,, in abbonamento cumulativo.

1) IL POPOLO DI ROMA.
2) IL MOMENTO, di Torino.
3) IL GIORNALE DI SICILIA, di Palermo.
4) L'ORA, di Palermo.
5) LA GAZZETTA DI VENEZIA.
6) IL GAZZETTINO, di Venezia.
7) LA PROVINCIA DI COMO.
8) L'UNITA' CATTOLICA, di Firenze.
9) L'ECO DI BERGAMO.
10) LA VOCE DI BERGAMO.
11) LA PATRIA DEL FRIULI, di Udine.
12) IL SECOLO XIX, di Genova.
13) CORRIERE PADANO, di Ferrara.
14) REGIME FASCISTA, di Cremona.
15) ARENA, di Verona.
16) LA PROVINCIA DI PADOVA.
17) GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO, di Bari.
18) L'AVVENIRE DI SICILIA, di Palermo.
19) IL PASQUINO, di Torino.
20) L ENOLOGIA MODERNA, di Milano.
21) IL CACCIATORE ITALIANO, di Milano.
22) L'APICOLTURA ITALIANA, di Ancona.
23) IL BESTIAME E I CAMPI, di Portomaggiore.
24) IL BOLLETTINO VETERINARIO ITALIANO, di Torino.
25) L'ISTRIA AGRICOLA, di Parenzo.
26) IL BOLLETTINO DEGLI ALLEVATORI, di Firenze.
27) IL GIORNALE DI RISICOLTURA, di Vercelli.
28) IL GIORNALE COLONIALE, di Firenze.
29) L'ARENA di Verona.

* * *

Preghiamo vivamente i ritardatari di mandarci il vaglia di L. 24 *pel* 1929 *appena ricevuto questo fascicolo.*

L'AMMINISTRAZIONE.

IN BIBLIOTECA

La *Banca Nazionale dell'Agricoltura* ha pubblicato in questi giorni un pregevole volume, destinato alla sua clientela, nella quale sono raggruppate tutte le ultime disposizioni legislative in tema di *credito agrario, bonifiche ed irrigazioni.*

Veramente utile la parte che si riferisce ai consorzi di bonifica ed irrigazione, pei quali finora — ed in attesa del già annunziato volume teorico-pratico della « Associazione Italiana fra i Consorzi bonifiche » — mancava un raggruppamento organico delle disposizioni.

ELEMENTI DI PARASSITOLOGIA E TERAPIA del prof. dr. Tiziano Provasi — Editore Giusti di Livorno — Lire 10,50.

Si è pubblicata la parte prima che comprende lo studio dei parassiti animali e dei mezzi per combatterli. Si tratta di un manuale scritto in forma piana che può essere consultato utilmente sia dagli studenti delle scuole agrarie, che dagli agricoltori pratici e vuole essere una guida sicura e semplice, senza dovere ricorrere troppo spesso ai ponderosi e complessi trattati degli specialisti.

La nostra Rivista, che della fitopatologia si occupa con i suoi valenti collaboratori, addita e consiglia questo volume.

TIROCCO G. B.: *Il ranuncolo e l'ortensia.* Loro varietà e coltivazione. Pag. 48 — F. Battiato, Editore, Catania, 1928 — L. 3,50.

TIROCCO G. B.: *La reseda.* Varietà e coltivazione. Pag. 32. — F. Battiato, Editore, Catania, 1928 — L. 2,50.

TIROCCO G. B.: *Il ciclamino e il mughetto.* Varietà e coltivazione. In appendice: « *I fiori nell'arte* ». Pag. 56. — F. Battiato, Editore, Catania, 1928 — L. 4.

Sono rispettivamente i numeri 14, 41, e 151 della simpatica collana di « *Monografie agrarie e Zootecniche* » che l'editore Battiato va arricchendo con numerosi volumetti. Queste del Tirocco sono tre nuove monografie su altre interessanti piante da fiori che, con le precedenti pubblicate, e con le altre che si annunziano in corso di stampa formeranno una piccola enciclopedia di floricoltura. E' trattata la coltivazione sia dal lato dilettevole che da quello industriale.

L. TRENTIN: *Frutticoltura.* 5ª Ediz. riveduta, corretta ed ampliata dal Prof. Guido Trentin. Volume di pag. 868 con 287 figure — Casa Editrice Fratelli Ottavi, Casale Monferrato — L. 25 franco nel Regno.

Nella struttura, il trattato (che nella nuova edizione è stato riveduto dal fratello del compianto A. il prof. Guido Trentin) conserva rigorosamente le sue linee, e così la materia non ha subito che i ritocchi imposti dai tempi, dal progresso scientifico, dall'evoluzione e dal perfezionamento colturale. Gli agricoltori dimostrarono larga simpatia per il libro del Trentin: nel quale era possibile trovare ben misuratamente svolti, tutti gli argomenti scientifici, tecnici e pratici inerenti alla frutticoltura moderna: ed ora, per la nuova, ottima e bene illustrata edizione non potrà che accrescersi il favore.

DAI MERCATI E DAI CAMPI

BESTIAME.

Casale Monferrato. — Buoi da lavoro L. 33 a 36; manzi 35 a 40; vitelli 39 a 45; id. lattonzoli 35 a 55; maiali magroni 60 a 65 al mg.; vacche da razza 1200 a 2500 al capo.

Bestiame da macello: buoi L. 35 a 38; giovenche 30 a 40; manzi 35 a 42; vitelli 35 a 55; maiali grassi 73 a 77; vacche 20 a 30 al mg.

Castelponzone. — Buoi da lavoro da L. 200 a 350, vitelli 450 a 520 per quintale.

Mantova. — Suini grassi da kg. 100 a 160 L. 630 a 650; id. da 160 a 200; magroni 620 a 630 al quintale; lattonzoli 150 a 180 al capo.

Palmanuova. — Buoi 1ª qualità L. 300 a 330; id. 2ª 230 a 270; id. 3ª 150 a 180; vacche 1ª qualità 270 a 290; id. 2ª 200 a 240; id. 3ª 130 a 160 al quintale peso vivo.

Tori 1ª qualità L. 260 a 280; id. 2ª qualità 200 a 230; vitelli da latte 500 a 540; suini 530 a 570; cavalli 100 a 130 al quintale peso vivo.

Savigliano. — Buoi e manzi da lavoro L. 32; id. da macello 38,30; tori da macello 44; vacche e manze 35; vitelli da macello 44,40; id. da allevamento 55 al mg.; maiali da macello 67; id. d'allevamento 66; maiali lattonzoli 120 al capo.

Treviso. — Buoi da lavoro L. 280 a 390; buoi da macello di 1ª qualità 350 a 390; 2ª qualità 290 a 270; vacche da macello 1ª qualità 300 a 390; 2ª qualità 240 a 300 al quintale. Vacche da frutto 1000 a 200 per capo; vitelli da macello sopra i 100 kg. L. 530 a 650; id. sotto i 100 kg. 420 a 630 al quintale; maiali da macello 550 a 650 per quintale; maiali lattonzoli 80 a 200 per capo.

FORAGGI.

Brescia. — Fieno maggengo vecchio L 56 a 60; id. agostano vecchio 51 a 56; id. terzuolo vecchio 50 a 53; medica vecchia 48 a 51; paglia nuova 18 a 20 al quintale.

Desenzano. — Fieno L. 47 a 63; paglia 19 a 21 al q.le.

Orzinuovi. — Fieno maggengo L. 52 a 55; id. agostano 48 a 50; id. terzuolo 40 a 45; paglia 18 a 20 al quintale.

Mortara. — Fieno maggengo nuovo L. 62 a 65; agostano al cascinale 52 a 55; terzuolo 40 a 45; seghezzatura 20 a 25 al quintle.

Paglia pressata di frumento L. 20 a 22; id. di avena 21 a 23; id. sciolta di frumento 16 a 17 al quintale.

Parma. — Fieno maggese (nuovo raccolto) L. 60; id. agostano 56; id. terzuolo veccia appena caduto il fiore e fieno greco 48; erba spagna, trifoglio, loglierella, spigarella 53; paglia di frumento sciolta 18; lupinella 41; trito pretto di leguminose in genere, avena ed altri cereali falciati in erba 30; segaticcia scevra 35; strame, paglia e loppe di avena 23 al quintale.

Piacenza. — Fieno di prato stabile maggengo L. 64 a 66; id. agostano 62 a 64!; id. terzuolo 61 a 63; fieno di erba medica maggengo 58 a 60; id. agostano 56 a 58; id. terzuolo 55 a 56; paglia nuova di frumento sciolta 16 a 17; id. pressata 20 a 21; Strame nuovo di frumento 15 a 16 al quintale.

Voghera. — Fieno maggengo al tenim. L. 57 a 59; agostano 53 a 55; terzuolo 50 a 52; paglia 19 a 20 al quintale.

CEREALI.

Brescia. — Frumeno fino nostrano L. 123 a 129; idem buono mercantile 126 a 127; granoturco agostano n. 104 a 105; idem scaiolo 102 a 103; idem taiolone 102 a 103; bianco 101 a 102; avena nostrana 107 a 110 al quintale.

Casalmaggiore. — Frumento nazionale L. 131 a 132; frumentone nazionale 108 a 109, avena 105 al quintale.

Mortara. — Frumento L. 125 a 130; granoturco 103 a 108; segale 100 a 105; avena 100 a 105 al quintale.

Risoni vialone L. 140 a 145; allorio 110 a 115; maratello 110 a 115; originario 95 a 105; inferiori 70 a 80; risi fini vialone 235 a 240; id. a grana lunga 190 a 195; maratello 190 a 195; comuni 140; mezzagrana 95 a 100; risina 80 a 85 al quintale.

Orzinuovi. — Frumento nazionale da L. 126 a 123; granoturco agostano 97 a 101 al quintale.

Parma. — Frumento fino da L. 129 a 131; id. buono mercantile 126 a 131; frumentone nostrano fino 114 a 116; id. mercantile 111 a 112 al quintale.

Piacenza. — Frumento nazionale fino da L. 132 a 133; id. buono mercantile 130 a 131; granoturco nuovo fino 108 a 110; avena 100 a 108; segale 109 a 112; riso vialone 280 a 285; id. Maratelli fino 205 a 215; id. originario fino 162 a 165; id. id. comune 157 a 160 al quintale.

OLI E SEMI OLEOSI.

Barletta. — L'olio varia dalle lire 650 alle lire 750 per quintale alla proprietà.

Desenzano. — Olio d'oliva del Garla L. 925 a 1025 al quintale.

Figline Valdarno. — L.olio si paga L. 800 al q.le per gli olii andanti e 850-900 per i fini.

Marapoli (Reggio C.). — Poca produzione e nessuna richiesta, prezzi secondo qualità, da L. 600 a 700 al q.le. I produttori detengono ancora molto olio dell'anno passato.

Voghera. — Oli d'oliva da L. 10 a —.—, id. miscelato al 50 % 6,50 a —.—, id. di seme 6 a —.— al kg.

VINI.

Desenzano. — Vini L. 200 a 350 all'ettolitro.

Marapoli (Reggio C.). — Prezzi da L. 150 a L. 200 al quintale.

Piacenza. — Vino rosso nostrano: fine da bottiglia L. 220 a 280, id. comune da pasto 140 a 175, vino bianco nostrano: fine da bottiglia 200 a 250, comune da pasto 140 a 160 all'ettolitro. Aceto rosso L. 95 a 145, bianco 80 a 140 all'ettolitro.

Portogruaro. — Vini neri nostrani da L. 150 a 180; bianchi da 120 a 200. Pochi consumi.

Voghera. — Vino Barbèra L. 180 a 210 all'ettolitro.

POLLAME.

Noci. — Galline da 5,25 a 5,50 il kg.; gallucci da 5 a 6 l'uno.

Orzinuovi. — Galline L. 8,50; capponi da 10 a 10,50; pollame novello 9 a 9,50 al kg.

Piacenza. — Polli novelli 8,50 a 9,25; capponi 11,50 a 11,75; galline 8 a 8,20; tacchini maschi 8,50 a 8,75; id. femmine novelli 8,75 a 9,25; galline faraone novelle 9,50 a 12; oche 6 a 6,25; anitre 6,75 a 7,50 al kg.

Voghera. — Polli novelli L. 9; anitre 7; galline 8; oche 6; tacchini 8; capponi 11 al kg.

UOVA.

Borgomanero. — Uova fresche da L. 9,50 a 10 alla dozzina.

Desenzano. — Uova L. 70 a 75 al cento.

Orzinuovi. — Uova L. 700 al mille.

Piacenza. — Uova fresche L. 80 a 82; id. conservate in calce 54 a 55; id. conservate in frigorifero 55 a 57 al cento.

Voghera. — Uova fresche L. 9, conservate 7 alla dozzina.

Il Mercadante.

CONSIGLI PRATICI

Per conoscere s eil latte contiene dell'amido che alcuni lattai disonesti vi mescolano per dare l'impressione che il latte sia grasso, il giornale brasiliano « Egateo » insegna il seguente modo: basta lasciar cadere alcune goccie di tintura di iodio in circa tre centimetri cubi di latte perchè si possa constatare nel latte frodato una colorazione azzurra più o meno intensa conforme la quantità di amido contenuto.

Vacche lattifere - per ogni kg. di miscela: granturco gr. 550, crusca gr. 325, farina di carne gr. 100, sali gr. 25. — *Vitelli* - per ogni kg.: granturco gr. 450, cruschello gr. 300, farina carne gr. 150, sali gr. 30, panello cocco gr. 70. — *Suini* - per kg.: granturco gr. 720, farina carne gr. 110, sali gr. 30, panello cocco gr. 70, fieno, medica, farina gr. 70. — *Pollame* - per ciascun soggetto adulto gr. 10 a 20, incominciando con gr. 2. — *Cavalli* - in aggiunta alla biada, crusca e altro mangime nella misura dell'8 per cento. — *Ovini* - per kg.: cereali gr. 600, crusca gr. 260, farina carne gr. 100, sali gr. 40.

Soc. An. SCLOPIS & C.

Capitale L. 5.000.000 - interamente versato

Via Arcivescovado, 7 - TORINO

CASA FONDATA NEL 1812

PREMIATA IN TUTTE LE PIÙ IMPORTANTI ESPOSIZIONI

ACIDI E PRODOTTI CHIMICI

Stabilimenti in:

TORINO - COGOLETO (Riviera Ligure)

MINIERE DI PIRITI DI FERRO

BROSSO (Ivrea)

Acidi solforico, nitrico, cloridrico
Solfati di magnesia,
di soda, di ferro, di rame, ecc.
Acido solforoso, solfiti, bisolfiti
Iposolfito e bicarbonato di soda

SALI DI CARLSBAD ARTIFICIALI

CONCIMI CHIMICI

Acido solforico puro per accumulatori elettrici

(Privativa N. 44,65398 — 162/146)

IL

Minerale di Zolfo Ventilato

S. A. I. M.

Sede in BENEVENTO - Miniere di ALTAVILLA IRPINA

combatte l'OIDIO (Marin bianc)

più efficacemente dello Zolfo

giallo, permettendo una

forte economia

VITICOLTORI provate !

I prodotti che si impongono per la difesa delle piante

Polvere Caffaro *(al 16 % di rame)* - L'anticrittogamico più pratico, più efficace e più economico contro la peronospora della vite ed altre malattie crittogamiche delle piante coltivate.

Arseniato di Piombo *(in polvere ed in pasta)* contro i bruchi e molti altri insetti dannosi alle piante da frutto.

Azol *(Arseniato di calcio speciale)* – Contro i bruchi in genere, ma più specialmente indicato contro le Tignuole dell'uva.

Nicol *(Insetticida a base di nicotina)* - della massima efficacia contro gli afidi (pidocchi) delle piante.

Ibernol *(Antiparassitario per trattamenti invernali alle piante legnose)* - Esercita un'energica azione anticrittogamica ed insetticida generale.

Società elettrica ed elettrochimica del Caffaro

Anonima con Sede in MILANO - Via Legnano, 34

FRA RIVISTE E GIORNALI

La malattia del filante.

In ultimo due parole anche sul filante, che non è rivelato dalla prova dell'aria, ma dall'aspetto oleoso che presenta il vino versato lentamente, dall'alto, in un bicchiere.

Questa malattia del filante è dovuta ad un batterio scoperto da Pasteur. Questo batterio fa sì che lo zucchero infermenato si trasformi, anzichè in alcool, in mucillaggini.

Questo batterio non attacca, generalmente, i vini superanti i 12° oppure quelli ricchi in tannino. Ecco perchè tannino e alcool possono considerarsi gli antidoti per eccellenza.

I vini bianchi sono più soggetti alla malattia essendo meno ricchi in genere di tannino.

I vini rossi più attaccati sono perciò quelli vinificati senza raspi.

Inoltre i vini suscettibili di esser attaccati dal filante risultano in genere scarsi di acidità. Le terre grasse, che portano ricchezza di albuminoidi, le annate di produzione ricca di uve marce sono altresì causa di attacchi di filante.

Una cura può esser questa:

Sbattere il vino all'aria facendolo cadere dall'alto su diaframmi sopra i quali il vino si suddivide minutamente rompendo la sua vischiosità.

Si aggiungano 15-20 gr. di tannino per quintale e si chiarifichi con gelatina.

Si travasi in botti solforate aggiungendo anche un po' d'acido tartarico. La rifermentazione può completare la cura.

(*I Fermenti*).

Volete rendere spumante il vino bianco?

Si intende che il procedimento che stiamo per suggerire vale per produrre vino spumante per famiglia e non pel commercio.

Si fa fondere a bagno-maria dello zucchero con il medesimo peso del vino bianco; poi si versano tre litri di questo sciroppo in ogni ettolitro di vino, mescolando il tutto energicamente di guisa che lo sciroppo si suddivida uniformemente nella massa, cui giova aggiungere ancora del tannino in ragione di 6-8 grammi ad ettolitro, sciogliendolo in un po' di alcool.

All'indomani si filtra e dopo 8 giorni si imbottiglia, preferendo bottiglie robuste che vanno chiuse con buoni tappi di sughero.

Di solito, dopo qualche mese, il vino diviene spumante.

(*Corriere Agric. Comm.*).

È necessario il travaso invernale anche per i vini buoni e sani.

Vi sono dei cantinieri, massimamente quelli alla buona, i quali si mostrano poco premurosi di compiere quella che è tra le prime condizioni di stabilità e di conservazione del vino: il travaso invernale. Secondo loro, dato che col freddo invernale il vino si spoglia delle materie superflue e pericolose che teneva in sospensione, le quali si vengono a raccogliere sul fondo della botte, il vino essendo buono non ha alcun bisogno di essere travasato ora il travaso lo si farà poi ad inverno terminato.

E' un ragionamento troppo semplicista. E' vero che in seguito all'azione della bassa temperatura il vino si è spogliato, s'è liberato delle sostanze che teneva in eccesso in sospensione e di molte delle sostanze pericolose per la sua stabilità. Ma queste sostanze, anche se raccolte sul fondo, non cessano di esercitare la loro influenza sul vino; anche colla bassa temperatura non è spenta ogni loro vitalità, ed il prolungato loro contatto col vino ha, per lo meno, l'effetto di comunicare un cattivo sapore (il ben noto sapore di feccia). Se poi anche per poco i germi ed i bacteri che si sono depositati colla feccia nel fondaccio si muovono e vivono, provocano fermentazioni nell'ambiente nel quale si trovano, che son sufficienti per comunicare sapori ed odori disgustosi al vino soprastante.

E' stato poi anche dimostrato che il fondaccio può assorbire, far precipitare parte della materia colorante (enocianina del vino).

Dunque nessun dubbio che anche per un vino di uve buone, sane, ben fatto, è necessario e salutare il travaso invernale.

(*Corriere del Villaggio*).

L'urgenza delle concimazioni dei prati.

Lo spargimento dei perfosfati o dei Thomas viene di solito troppo ritardato fino alla primavera e allora il beneficio che ne dovrebbe derivare può anche ridursi a ben poca cosa se la stagione correrà asciutta.

Come voi sapete e tutti sanno, sono le pioggie invernali che diffondono i fosfati solubili e li stabilizzano, facendoli penetrare nel terreno a contatto colle radici delle erbe, tempo quindi ci vuole perchè si prepari il beneficio della nuova fertilità.

Anche i sali di potassio, cloruro, o salino potassico, è bene ed utilissimo spargerli per tempo; la terra li trattiene tenacemente e non c'è pericolo di disperdimenti.

Prima di compiere queste pratiche va fatta una buona erpicatura, magari collo smuschiatore, che toglie i talli dei muschi e dei licheni e liberare il prato da essenze che inutilmente occupano spazio: una seconda erpicatura seguirà lo spargimento dei concimi per farli meglio accettare dal terreno.

Invece, i sali azotati — nitrato di calcio, solfato ammonico, solfonitrato ammonico, ecc. — si spargeranno a primavera soltanto.

Le siepi di gelsi.

Per formare delle siepi di gelsi è sempre bene dare la preferenza alle piante selvatiche, essendo queste più sollecite a produrre a primavera, dimodochè i bacolini, appena usciti dall'uovo, troveranno più facilmente da alimentarsi. I gelsi selvatici, più robusti degli innestati, anche qualora la primavera corra fredda, vegetano più presto, resistono meglio alle brinate e sono pure assai più produttivi.

All'affermazione di alcuni che la foglia di gelso selvatico sia meno nutritiva di quella prodotta dai gelsi innestati, risponderemo che l'illustre Quajat nelle sue esperienze trovò che i bachi nutriti con foglia servatica furono più solleciti a crescere ed i loro bozzoli assai migliori di quelli prodotti con foglia di gelsi innestati.

(*Contad. Cella (Marca Trev.)*).

Chemins de fer Paris à Lyon et à la Méditerranée.

Un service quotidien de wagon-lits a lieu, dans chaque sens, entre Nice et Rome. Ce service comporte également un wagon restaurant entre Grosseto et Rome.

Départ de Nice: 15,15, *de Menton* 16,15. *Arrivée à Gênes* 23,10, *Rome* 8,45.

En sens inverse: *Départ de Rome* 21, *de Gênes* 7,30. *Arrivée à Menton* 11,55, *Nice* 12,54.

POTATURA LUNGA O CORTA DELLA VITE? — Potar corto vuol dire esportare una parte lunga lasciando al ramo potato solo poche gemme: potar lungo significa invece il contrario. Vi è chi pota per abitudine lungo e invece chi pota per abitudine corto. La potatura non si può fare per abitudine presa, ma bensì in ragione del vigore che presenta la pianta. Bisogna tener presente, allorchè si pota, questi due pincipii: la linfa che alimenta un ramo, se questo viene raccorciato o soppresso, va a beneficio della parte conservata o dei rami vicini, inoltre i fiori e perciò i frutti in seguito, si riscontrano più facilmente sui ram a quanto deboli, mentre quelli più rigogliosi ne sono generalmente privi.

Come regolarsi dunque? Quando avremo da fare con una pianta vigorosa poteremo a legno lungo, perchè conservando ad ogni ramo potato un forte numero di gemme, questi rami non potranno rimanere sempre robusti e così le gemme potranno sviluppare produzioni fruttifere. Trattandosi invece di una pianta debole o propensa ad esaurirsi per lunga ed abbondante fruttificazione poteremo a legno corto onde diminuire la fruttificazione e dar luogo nello stesso tempo ad una produzione di legno nuovo che la rinvigorisca.

(*Il Viticultore*).

CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica redatta dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale a la R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

Fino al momento di andare in macchina non ci è giunto dal Piemonte il manoscritto per questa rubrica, che il Prof. Ferraris ci ha certamente spedito. Evidentemente ci fu un disguido postale.

I lettori ci diano venia della involontaria omissione per questo fascicolo.

RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE

(*Compilata da « donna Luisa »*).

SANTA INNOCENZA

Marisa e il cane.

Marisa è una graziosa — bimbetta chiaccherina
Di sett'anni, che parla — talvolta da donnina.

Ma le frasi, s'intende, — spesso applica male
E, nel parlare, inverte — il senso naturale

Delle cose. Ad esempio — oggi vide lo zio
Con un dito fasciato: — Oh! buon zietto mio!

Esclama inorridita — chi t'ha tagliato il dito?...
Chissà che gran bruciore — avrai di già sentito!...

E lo zio: Oramai — è già quasi passato.
Fu, vedi, mentre il cane — del fucile è scattato.

E Marisa, sgranando — di paura gli occhioni:
Povero zio!... hai fatte — sul dito le frizioni?

Ho inteso dir che i cani — danno una malattia
Terribile, mordendo, — chiamata... idolatria.

— Si dice idrofobia — quando il cane è arrabbiato.
— Ebbene, se lo fosse — quel che t'ha morsicato?!...

CARLO ALBERTO CORTINA.

Meteorologia spicciola

Sono segnali di tempo buono se:
1) l'usignolo canta tutta la notte;
2) I piccioni tornano tardi alla colombaia;
3) Il sale è asciutto;
4) I passeri si svegliano per tempo e sono più chiassosi del solito.

Sono indizi di pioggia se:
1) I gatti, lisciandosi il muso con lo zampino, si passano l'orecchio;
2) I piccioni tornano presto alla colombaia;
3) La mucca lecca il muro della stalla;
4) Il sale è umido;
5) Le anitre si tuffano nei fossi e sbattono le ali starnazzando;
6) Le api rientrano nell'alveare prima del tramonto;
7) La scure è appannata e il manico non scorre nella mano;
8) Le rondini volano basse basse.

L'albero elettrico

Nelle foreste vergini dell'India si trova un albero dal quale riceverebbe una scossa elettrica chiunque si azzardasse a toccarlo. Certe volte la scarica di elettricità è così forte da produrre numerose scintille, ma si ignorano esattamente le circostanze per le quali questo albero possieda questa singolare caratteristica. Si è potuto constatare che la sua tensione elettrica non è però sempre costante: quando il sole è alto sull'orizzonte l'intensità della corrente è massima mentre durante le ore notturne è minima, quasi insensibile.

Gli animali della foresta conoscono molto bene le proprietà di questo albero, e... ne passano al largo, specialmente di giorno.

UNA RICETTA PRATICA

Per accrescere la fecondità delle galline in questa stagione giova somministrare loro ogni giorno e per ciascuna 5-6 grammi di orzo tenuto per tre ore nell'acqua salata.

Qualche grano di canapa mescolato all'alimento produce pure buoni risultati. Si usino anche pastoni caldi. Ma soprattutto occorre che il pollaio sia bene esposto al sole di mezzogiorno, con un portichetto dove ci sia polvere di strada asciutta, perchè le galline possano fare il loro bagno asciutto.

In questi mesi invernali si ingrassano le galline di oltre tre anni e si portano al mercato.

FIOR DI PENSIERI

(*Raccolti da « donna Luisa »*)

Tutte le virtù stanno nella giustizia. Se tu sei giusto sei anche dabbene.

* * *

Quando si parla dei difetti altrui, quante fiaccole accendiamo perchè meglio si vedano!...

SEGUR.

* * *

Se la madre, dopo aver dedicato la propria vita ai suoi figli, dopo aver in essi riposta tutta la felicità e tutto il pro-

prio avvenire si vede un giorno abbandonata e sola, essa sospira sulla imperfezione del cuore umano, ma non maledice, e seguendo sempre coll'occhio intento dell'affetto i propri figli nel turbine del mondo, li ama sempre, pronta ad accorrere ad essi appena la sventura li faccia bisognosi di soccorso o di pietà.

MANTEGAZZA.

LA SFINGE A PREMI

SCIARADA

Mentre Annetta sul *primiero*
Se ne sta lieta a seder
Ecco un urto che sconvolge
Tutti quanti i passeggier.
E' uno scontro. E in quell'*intero*,
che pareva un finimondo,
Non le fu schiacciato il petto
Grazie solo al suo *secondo*.

Trá quanti ci manderanno entro il 27 gennaio la spiegazione esatta per cartolina doppia (senza scrivere nulla sulla risposta) sorteggeremo questi premi:

1. Un abbonamento 1929 alla *Rivista Parlamentare;*
2. Un calamaio di cristallo.
3. Un bel calendario da tavolo;
4. Due romanzi moderni italiani.

Risposta alle 4 *Domande bizzarre* pubblicate nel precedente fascicolo:

1. Il Re-No. — 2. Il Monte-Rosa. — 3. Il Taglia-Mento. — 4. Il Monte Leone. E c'è pure il Monte Lupo.

Ci mandarono in tempo la risposta giusta:

Erminio Carli, Studente — Rosa Pietrone — Rag. Vincenzo Carra — Cav. Dott. Frenguelli Sveno — Rino Calabrese — Avv. Gius. Santuoro — Carolina Galleazzi — Stefano Barberis, insegnante — Tullio Canestri — Gina Matteis — Umberto Padoa — Ing. G. B. Stame — Irma Castelli Porta — Dott. Roberto Reboa — Aldo Schiva — Gustavo Levi — Sacerdote Enrico Pirelli — Emilia Martassari — Giulio Rapella — Cav. Umberto Marco Polleri — Visella Giani — Carl'Antonio Borrese — Dott Renzo De Lio — Carlotta Lenzi — Abbonato N. 2714 — Elvio Rossini — Lia Palli — Rag. cav. Ciro Nieri.

La sorte ha favorito:

1. Carl'Antonio Borrese (Calendario).
2. Luciano Levi (Romanzi).
3. Dott. Reboa (Collezione completa Almanacco degli Agricoltori).
4. Emilia Martassari (Abb. *Rivista Politica e Parlamentare*).

LA SFINGE.

PER FINIRE

— Sei sempre fidanzato con la piccola Clara?
— No non lo sono più.
— Come hai fatto a sbarazzartene?
— L'ho sposata!

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Dott. GUIDO CORTINA — *Redattore Capo*

Soc. An. Luzzatti - Via Germanico, 181-183 - Roma

PIANTE FRUTTIFERE Rosai a Cespuglio – e Rampicanti –
ERNESTO SCHWINTZER & C. - Bergamo
VIVAI A LORETO — Progetti e preventivi per la piantagione di frutteti e di giardini
CATALOGO GRATIS A RICHIESTA

Conigli = Cani = Polli = Incubatrici
CHIEDERE LISTINO
PREMIATO STABILIMENTO DI AVICOLTURA
L. POCHINI - Settignano (Firenze)
Chiedete Listino gratis - Volendo il Catalogo illustrato franco, raccomandato, spedire L. 8

Volete guadagnare tanto per fare una vita libera e indipendente?

Studiate i metodi e i processi che gli Americani, Inglesi, Belgi e Francesi impiegano con tanto successo nei loro grandiosi allevamenti industriali degli animali da Cortile e che vengono insegnati:

Colle Lezioni per Corrispondenza
di AVICOLTURA e di CONIGLICOLTURA
Allevamento industriale delle Galline — Allevamento industriale del Coniglio
Messe alla portata di tutti
dalla SCUOLA BELGA DI AVICOLTURA
Sede in ITALIA a VOGHERA - 4, Via Roma
» nel BELGIO - VILVORDE - Avenue de Bavay, 105
» in FRANCIA - Château de Vaux la Douce par VOISEY (Alta Marna)

Chiedete l'interessante Programma illustrato N. 22 che si spedisce GRATIS a RICHIESTA

VIVAI DI VITI
PAOLO VIGNOLI
CASA SPECIALIZZATA IN VITICOLTURA
FONDATA NEL 1885
La più ricca collezione di viti barbatelle per uve da tavola e da vino innestate su americane - Barbatelle selvatiche - Talee americane da innesto e da barbatellaio - Barbatelle e Talee ibridi produttori diretti - Talee per uva da tavola e da vino.
PROPRI POSSEDIMENTI
Chiedere Catalogo alla Casa
PAOLO VIGNOLI
Casella Postale 450 - Genova

FABBRICA MECCANICA BOTTI
EGIDIO GAYA & C.
CONEGLIANO (Veneto)
Fornitrice dei principali Stabilimenti Vinicoli d'Italia
Francia, Spagna, Grecia e dell'America del Sud

Allevamento Avicolo **PRETI**
Amministrazione - GENOVA - Via Caffaro, 1

Specializzato per la selezione della

Livornese Bianca

la razza migliore per produzione uova

1000 Riproduttori - 400 nidi controllo in funzione
Uova fecondate - Pulcini di un giorno - Pollastrini - Riproduttori

CATALOGO A RICHIESTA

È uscito dalle stampe in questi giorni il nuovo Catalogo della rinomata Ditta

PAOLO BARTOLOZZI & Figli

Orticultori e Periti Agrari

PISTOIA

Più che un catalogo è un vero trattato pratico di frutticoltura e olivicoltura con vaste spiegazioni teorico-pratiche sulla razionale coltivazione e potatura dei frutti e dell'olivo.

Si spedisce GRATIS a richiesta

MORTE AI TOPI

"ZEA MAIS,,

ACCREDITATO TOPICIDA - RICONOSCIUTO INFALLIBILE

Sempre pronto all'uso non richiede alcuna manipolazione - Non dannoso a chi l'adopera.

SPECIALITÀ DELLA

Ditta MAZZOLENI DE STEFANI

BRESCIA - Via XX Settembre, 6-B

Chiederlo direttamente alla Ditta oppure alle Drogherie, Farmacie e alla MUTUA FARMACEUTICA ITALIANA (MILANO, Via Montenero, n. 5) e filiali.

Le Assicurazioni d'Italia

Società Anonima per Azioni col Capitale Sociale di L. 30.000.000 versato L. 20.000.000

LE ASSICURAZIONI D'ITALIA

sono collegate con l'Istituto Nazionale delle Assicurazioni.

LE ASSICURAZIONI D'ITALIA

assicurano contro i danni dell'Incendio, delle Disgrazie accidentali e responsabilità Civile, della Grandine, dei Trasporti, dei Furti e dei rischi Aeronautici.

Agenzie Generali in tutte le città Capiluogo di Provincia.

Agenzie Locali in tutti i Comuni del Regno.

DIREZIONE GENERALE:

ROMA — Largo Chigi, 218

TELEFONI: 62.434 — 63.330 — 62.582 (Telefono dell'Amministratore Delegato).

Assicurazioni Generali Trieste e Venezia

Società Anonima istituita nel 1831
Capitale sociale interamente versato L. 60.000.000

:: Riserve tecniche e fondi di garanzia oltre mezzo miliardo

Riserve tecniche e fondi di garanzia L. 746.449.126,45 fra le quali i Palazzi della Compagnia in: BARI — BOLOGNA — FERRARA — FIRENZE — GENOVA — GORIZIA — MANTOVA — MILANO — NAPOLI — PADOVA — PALERMO — ROMA — TORINO — TREVISO — TRIESTE — UDINE — VENEZIA — VERONA.

Assicurazioni sulla vita (anche con partecipazione degli Assicurati agli utili).
Assicurazioni di rendite vitalizie.
Assicurazioni contro gli incendi e rischi accessori.
Assicurazioni contro i furti
Assicurazioni contro i tumulti
Assicurazioni dei trasporti marittimi e terrestri

Danni pagati oltre due miliardi e 203 milioni

Per schiarimenti, informazioni, tariffe e stipulazioni di contratti rivolgersi alla Direzione della Compagnia in Venezia, od alle sue Agenzie locali che rappresentano anche la: *Società Anonima Italiana di Assicurazione contro la* « GRANDINE » *e la Società Anonima Italiana di Assicurazione contro gli* « INFORTUNI » *di Milano.*